Früchte-Crumble



Nach einem Rezept von oetker

Rezept für 3 Crumbles

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Form fetten. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze etwa 200 °C Heißluft etwa 180 °C |
| 1.8 | kg | Äpfel | Äpfel schälen, achteln und in kleine Stücke schneiden. Obst in der Auflaufform verteilen. |
| 300 | g | Butter oder Margarine | Für den Streuselteig Butter oder Margarine zerlassen. |
| 450 | g | Weizenmehl | Mehl in einer Schüssel mit den übrigen Zutaten vermischen.  Fett dazugeben und mit einem Löffel zu Streuseln verarbeiten.  Streusel auf den Früchten verteilen.  Form auf dem Rost in den Backofen schieben.  Ca. 25 min. Backen  Auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. |
| 300 | g | Zucker |
| 3 | Päckli | Vanillezucker |
|  |  | geriebene Zitronenschale |
| 3 | Prise | Salz |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Varianten: | | * Margarine verwenden. * Mit einer Kugel Eis servieren. | |