Rezept Apple Crumble für 4 Personen als Nachtisch

|  |  |
| --- | --- |
| 4 Äpfel |  |
| 50g Zucker |  |
| 100g Mehl |  |
| 50g Butter |  |
| Zimt |  |
|  |  |

Zuerst unbedingt die Hände waschen

|  |  |
| --- | --- |
|  | Backofen auf 200 Grad vorheizen |
|  | Alle Zutaten abwiegen und bereit stellen |
|  | Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden |
|  | Form fetten und Äpfel in eine Auflaufform geben |
|  | Butter in ganz kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben |
|  | Mehl, Zucker und Zimt dazu geben und mit den Händen zu Streuseln kneten und mischen |
|  | Masse über Äpfel verteilen |
|  | 30 Minuten in den Backofen |