

## Rezepturen (Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### APPLE CRUMBLE

#### Zutaten:

3-4 Stk.	mittelgrosse Äpfel
4 TL	Zitronensaft
4 EL	getrocknete Cranberries
8 EL	Ahornsirup
60 g	kalte Butter
2 EL	Mehl (gehäufter EL)
2-3 EL	kernige Haferflocken
2-3 EL	gestr. EL Zucker
1-2 Prisen	Salz
1 EL	gemahlener Zimt

#### ZUBEREITUNG:

Die Äpfel vierteln, schälen, entkernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft und Cranberries vermischen.

In 4 Tassen füllen und mit jeweils 2 EL Ahornsirup übergiessen.

Die Butter in kleine Stücke schneiden. Mehl, kernige Haferflocken, Butter, Zucker, Salz und Zimt mit den Knethaken des Handrührers zu groben Streuseln kneten.

Über die Äpfel krümeln und im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. 30 Min. backen.