



Menge 4 - 6 Portionen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

APPLE-CRUMBLE

Englischer Leckerbissen aus Äpfeln und kernigen Müsli-Streuseln – schnell und einfach zubereitet.



Zubereitung

1. Äpfel entkernen und (je nach Geschmack) schälen oder die Schale dran lassen. In grobe Würfel schneiden und in eine große Auflaufform geben.
2. Butter mit braunem Zucker, Zimtucker und Mehl verrühren, dann Müsli unterrühren und die Masse zu Streuseln verkneten. Streusel auf den Äpfeln verteilen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 20 Minuten knusprig backen.
4. Frisch aus dem Ofen mit je einer Kugel Vanilleeis servieren.
5. Tipp: Sie können das Obst und die Streusel auch variieren: Statt Äpfel schmecken z.B. auch Pflaumen sehr gut. Die Streusel können Sie dann statt mit Müsli auch mit grob zerkleinerten Amarettini verfeinern.

Zutaten

5	große, säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop)
100 g	Butter (oder Margarine)
50 g	Diamant Brauner Zucker
30 g	Diamant Zimtucker
150 g	Mehl
200 g	Müsli (z.B. Früchtemüsli oder Knuspermüsli)
	Vanilleeis

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.