

Apple Crumble



- ✿ 5 - 6 Äpfel (z.B. Boskop)
- ✿ 1 TL Rohrohrzucker
- ✿ 1 TL Zimt
- ✿ 225 g Weizenvollkornmehl
- ✿ 125 g Butter
- ✿ 75 g Zucker
- ✿ 1 Prise Salz

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. In eine flache Auflaufform füllen und mit Zucker und Zimt bestreuen. Aus Weizenvollkornmehl, Butter, Zucker und Salz Streusel herstellen. Die Streusel über die Äpfel geben. Im vorgeheizten Backofen bei 160-180° C ca. 20 Minuten backen. Dessert heiß mit Vanillesoße servieren

**GUTEN APPETIT UND VIEL SPASS BEIM NACH-
KOCHEN WÜNSCHT DAS GRÜNKÄPPCHEN**