

Apple-Crumble

Zutaten:

- 8 Äpfel
- Zimt & Zucker
- 200 g Butter - kalt
- 160 g Mehl
- 160 g Haferflocken
- 100 g Zucker

Zubereitung:

- 1 Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Zimtzucker vermischen und in eine gefettete Auflaufform geben.
- 2 Für die Streusel Butter in kleine Stücke schneiden. Dann mit den Händen Butter, Haferflocken, Mehl und Zucker verkneten. Streusel über die Äpfel geben.
- 3 20 Minuten bei 200° Ober-/ Unterhitze backen, bis die Streusel leicht gebräunt und knusprig sind.

Wer mag, isst den warmen Apple-Crumble mit einer Kugel Vanilleeis oder etwas Vanillesoße.



Rezept von
kochkind.de



Portionen
8 Kleinkinder & 4
Erwachsene



Küche
UK



Zeitaufwand
30 Min



Aufgaben für kleine
Kinderhände

schälen, schneiden,
vermischen, kneten,
bedecken

