

Apfelcrumble



Zutaten:

- ❖ 100 g **Butter** (zimmerwarm und etwas zum Einfetten der Form)
- ❖ 120 g **Zucker**
- ❖ 150 g **Mehl**
- ❖ 1 **Prise Salz**
- ❖ 600 g **Äpfel** (in Stückchen)
- ❖ 1 **EL Zitronensaft**
- ❖ 1 **TL Zimt**

Zubereitung:

- Die Äpfel schälen, entkernen, in Stücke schneiden und mit Zimt sowie Zitronensaft in einer Schüssel mischen.
- Die Streusel aus Butter, Zucker, Salz und Mehl zubereiten.
- Eine Auflaufform einfetten und die Äpfel hineingeben.
- Obenauf die Streusel verteilen und alles im vorgeheizten Backofen (180 °C, ca. 20min.) backen, bis die Streusel knusprig braun sind.
- Mit Puderzucker oder Vanillesoße oder Vanilleeis servieren.

Guten Appetit

Apfellollies



Zutaten:

- ❖ Äpfel
- ❖ Holzstäbchen
- ❖ Kuvertüre
- ❖ Streusel

Zubereitung:

- Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
- Die Äpfel waschen und in dickere Scheiben schneiden.
- Mit einem kleinen Ausstechförmchen das Kerngehäuse entfernen.
- Die Apfelscheiben auf die Holzstäbchen stecken, in die geschmolzene Kuvertüre tauchen und auf das Backpapier legen.
- Mit den Streuseln hübsch verzieren und trocknen lassen.

(In Folie verpackt, habt ihr ein leckeres Mitbringsel...)