

JAZZ™-Apple Crumble

Zutaten für 4 Personen:

.....

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Backzeit: ca. 30 Minuten



Früchte

400 Gramm JAZZ™-Äpfel
2 EL Zucker

Streusel

150 Gramm Mehl
75 Gramm Butter
60 Gramm Rohrzucker
1 Prise Salz

Zubereitung

.....

Die JAZZ™-Äpfel waschen, die Schale und das Kerngehäuse entfernen, in kleine Stücke schneiden.

Geben Sie alle Streusel-Zutaten in einen Mixer bis sie zu feinen Streuseln geworden sind. Die Früchte in eine flache, ofenfeste Form legen und mit dem Zucker bestreuen. Die Streusel werden nun über den Früchten verteilt. Schütteln Sie die Form kurz und backen Sie die „Crumble“ dann im Backofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten. Bitte achten Sie darauf, dass die Streusel nicht zu dunkel werden.

TIPP: Zum Apple-Crumble schmeckt eine Kugel Vanilleglace sehr gut.



www.jazz-apple.ch

