

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Apfelcrumble

Dessert von Sandrine Ischi

für 4 Personen

Apfelcrumble

- 3-4 Boskoop, geschält, entkernt, in Würfel geschnitten
- 100 g Mehl
- 50 g Rohrzucker
- ½ TL Zimtpulver
- ½ TL Salz
- 0,4 dl Sonnenblumenöl
- Zimtpulver

Den Backofen auf 180° Grad vorheizen. Eine Gratinform oder vier Portionenförmchen mit Butter ausreiben und bereitstellen.

Die Boskoop-Würfel in die Gratinform füllen.

Mehl, Rohrzucker, Zimt und Salz in eine Schüssel geben und mischen. Sonnenblumenöl zugeben. Mischen bis die Masse grobkrümelig ist. Die krümelige Masse über die Boskoop-Würfel verteilen. Mit wenig Zimt bestreuen.

Die Gratinform in den Backofen schieben und 30-40 Min. bei 180° Grad backen.

Anrichten

Apfelcrumble auf Dessertteller anrichten und mit wenig Zimtpulver bestäuben.