

Kohli's Kinderküche #2

Apfel Crumble



Zutaten für 2 Kinder & 2 Erwachsene

- 4 mittelgroße Äpfel
- 2 Teelöffel Zitronensaft
- 6 Messerspitzen Zimt
 - 4 Esslöffel Honig
- 4 Esslöffel Cranberries/Rosinen getrocknet (nach Belieben)
 - 10g weiche Butter zum Einfetten der Form
 - 60g kalte Butter
 - 2 Esslöffel Mehl
 - 2 Esslöffel feine Haferflocken
 - 2 gestrichene Esslöffel Zucker
 - 2 Prisen Salz

Küchenwerkzeug

Schäler, Küchenmesser, Schneidebrett, 2 Schüsseln, Auflaufform, Teelöffel, Esslöffel, Topflappen

Zubereitung

- 1 Heize den Backofen auf 190°C (Umluft 170°C) vor.



IDEENWERKSTADT@HOME



- 2 Schäle die Äpfel. Viertele und entkerne sie und schneide sie in etwa 2 cm große Stücke. Gib sie zusammen mit dem Honig und den Cranberries/Rosinen in eine Schüssel und beträufle sie mit dem Zitronensaft. Vermische die Zutaten gut mit den Händen. Fette eine Auflaufform und fülle die Apfelmasse hinein.
- 3 Gib die Butterflöckchen mit Mehl, Haferflocken, Zucker und Salz in eine Schüssel und knete sie mit den Händen/Fingerspitzen oder mit dem Knetbalken eines Handrührgerätes zu groben Streuseln. Krümle die Streusel über die Äpfel
- 4 Backe den Apfelcrumble auf der zweiten Schiene von unten ca. 30 min.

Tipps & Tricks

Der Apfelcrumble schmeckt ganz toll mit Vanillesoße oder Vanilleeis!
Wenn du keine Haferflocken zu Hause hast kannst du sie durch Mehl oder gemahlene Nüsse ersetzen. Lasse Rosinen oder Cranberries einfach weg, wenn du sie nicht magst. Du kannst die Äpfel auch durch gefrorene Früchte ersetzen, z.B. einer Beerenmischung. Wenn die Früchte eher säuerlich sind, kannst du den Zitronensaft weglassen.

Viel Spaß beim Nachbacken & Guten Appetit!