Apple-Crumble

Mit Hartmanns Zitronenöl





Klingt gut?

Apple-Crumble – für 4 Personen



Zutaten für die Streusel:

150 g	Mehl
3 EL	Zucker
50 ml	Zitronenöl
45 ml	Milch

Zutaten für die Füllung:

450 g	Äpfel
2 EL	Zitronensaft
1 EL	Zucker
1 TL	Zimt

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Mehl, Zucker, Zitronenöl und Milch für die Streusel in einer Schüssel zusammenrühren.

Äpfel schälen, in schmale Streifen schneiden und mit Zitronensaft, Zucker und Zimt vermischen.

Eine Auflaufform mit etwas Zitronenöl auspinseln, die Apfelmischung hineingeben und die Streusel gleichmäßig darüber verteilen.

Bei 200 °C ca. 30 Minuten backen.

Ölmühle Hartmann

Mit Genuss gesünder leben.