

# Apple Crumble



*Für Menschen mit Geschmack.*

*bioladen* 

*bioladen.de*

# Apple Crumble



## ZUTATEN

- 5 - 6 **bioladen\***Äpfel (z.B. Boskop)
- 1 TL Rohrohrzucker
- 1 TL Zimt
- 225g Weizenvollkornmehl
- 125g **bioladen\***Butter
- 75g Zucker
- 1 Prise Salz

## ZUBEREITUNG

1. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden.
2. In eine flache Auflaufform füllen und mit Zucker und Zimt bestreuen.
3. Aus Weizenvollkornmehl, Butter, Zucker und Salz Streusel herstellen.
4. Die Streusel über die Äpfel geben.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 160-180° C ca. 20 Minuten backen.
6. Dessert heiß mit Vanillesoße servieren.



Weitere Rezepte in  
unserem Kochbuch auf  
[www.bioladen.de/rezepte](http://www.bioladen.de/rezepte)



## BIO-ÄPFEL UND BIO-BIRNEN VON ERZEUGERN AUS DEM ALTEN LAND

Vier Familienbetriebe gehören zu unseren **bioladen\***Partnern aus dem „Alten Land“. Sie bauen rund um Hamburg, im Alten Land, Äpfel und Birnen an.



demeter



[bioladen.de/altes-land](http://bioladen.de/altes-land)