

Crumble aux pommes

NOVEMBRE



Ingrédients

Ingrédients pour 4 portions :

- 500 g de pommes (p.ex. Boskoop)
- 50 g de flocons d'avoine
- 50 g de farine complète
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre
- ½ c.à.c. de cannelle

Préparation

- Préchauffer le four à 160 °C chaleur tournante.
- Épépiner, éplucher et couper les pommes en dés.
- Mettre les pommes dans un plat à four.
- Pétrir le reste des ingrédients pour obtenir une pâte et la répartir sur les pommes.
- Faire cuire au milieu du four pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient tendres et que le crumble soit bien doré.
- Retirer du four et déguster chaud.



Astuce :
Pour plus de croquant, hacher nos amandes à la cannelle et les étaler sur le crumble.



30 min + 30 min au four



Apfelcrumble

NOVEMBER



Zutaten

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Äpfel (z.B. Boskoop)
- 50 g Haferflocken
- 50 g Vollkornmehl
- 50 g Zucker
- 50 g Butter
- ½ TL Zimt

Zubereitung

- Den Ofen vorheizen auf 160 °C Umluft.
- Äpfel entkernen, schälen und würfeln.
- Die Äpfel in eine Auflaufform geben.
- Die restlichen Zutaten zu Streuseln verkneten und über die Äpfel verteilen.
- Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 30 Minuten backen, bis die Äpfel weich und die Streusel goldbraun sind.
- Aus dem Ofen nehmen und warm genießen.



Tipp: Für den extra Crunch kann man unsere Zimtmandeln hacken und über den Crumble streuen.



30 Min + 30 Min im Ofen

