

**ÜBRIGER  
GLÜHWEIN?**

**APPLE  
CRUMBLE?**

# APPLE CRUMBLE!

Für 8 Personen | Aktive Zeit 20' | Gesamtzeit 45'

## Füllung

1kg	Äpfel
2El	brauner Zucker
1El	Zitronensaft
1 Prise	Zimt
150ml	Glühwein

## Topping

90g	Haferflocken
150g	Mehl
30g	Zucker
1 Prise	Zimt
1 Prise	Salz
160g	Butter

## So wird's gemacht

Die Äpfel mit der Schale in mundgerechte Stücke schneiden. Zucker, Zimt und Zitronensaft begeben.

Die Apfelmischung in eine ofengerechte Auflaufform geben und den Glühwein darüber giessen. Haferflocken, Mehl, Zucker, Zimt und Salz mischen.

Den kalten Butter in Stücke schneiden. Die Haferflockenmischung und den Butter miteinander vermengen, bis eine krümelige Masse entsteht.

Die Masse über die Äpfel geben und bei 200 Grad Ober- und Unterhitze für 20 min backen bis das Topping goldbraun ist. Der Apple Crumble wird noch warm serviert.



Follow us for more  
[@gluehweinwerk.ch](https://www.instagram.com/gluehweinwerk.ch)

