

REZEPTE

Ran an die Äpfel! Gemeinsam backen macht Spaß.
Und anschließend schmeckt es doppelt gut!



APFEL-CRUMBLE (6 PORTIONEN)

IHR BRAUCHT:

- 4 Äpfel
- etwas Zitronensaft
- 1 Tüte Vanillezucker
- Prise Zimt
- 160g Mehl
- 100g brauner Zucker
- Prise Salz
- 100g Butter
- 6 Backförmchen

- ◆ 4 Äpfel schälen, vierteln, entkernen, würfeln und mit etwas Zitronensaft, einem Tütchen Vanillezucker und einer Prise Zimt vermischen.
- ◆ 6 kleine oder eine große Backform einfetten. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- ◆ 160 g Mehl, 100 g braunen Zucker und eine Prise Salz in einer Schüssel mischen.
- ◆ 100 g Butter in Stückchen zugeben.
- ◆ Alles kurz zu Streuseln verkneten.
- ◆ Apfelwürfel in die Förmchen geben, mit den Streuseln bedecken und etwa 20 Minuten backen.

APFELCHIPS (6 PORTIONEN)

IHR BRAUCHT:

- 6 Äpfel
- etwas Zimt

- ◆ 6 Äpfel waschen, trocknen und mit einem Apfelnuker das Kerngehäuse entfernen.
- ◆ Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.
- ◆ Drei Bleche mit Backpapier belegen.
- ◆ Die Äpfel in dünne Scheiben hobeln.
- ◆ Apfelscheiben auf die Bleche verteilen und für 3 Stunden im Ofen trocknen lassen.
- ◆ Nach dem Auskühlen mit etwas Zimt bestreuen und luftdicht verpacken.

