

Recipe to prepare an Apple Crumble



for the crumble:

100 g flour
80 g rolled oats
100 g sugar
75 g butter
1 pinch salt

for the filling:

1 kg apples (peeled or not, cored and quartered)
1 tablespoon sugar (to sweeten)
2 tablespoons water

preparation:

1. Preheat the oven to 160° C.
2. Quarter the apples, peel and core them and cut into eighths or chunks.
3. Put the apple chunks into a cooking pot with the sugar and the water.
Cook over a low heat for 5 minutes and place them in an ovenproof dish.
4. Place the flour, the oats and the salt in a bowl and mix them well.
5. Cut the butter into small cubes and add this to the oats and flour.
Mix with your fingertips until it resembles an even crumb texture.
6. Add the sugar and mix through.
7. Cover the fruit with the crumble mixture.
Bake for approximately 20-30 minutes until the crumble turns golden.

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 160° C Umluft vorheizen.
2. Die Äpfel vierteln, schälen (oder auch nicht), das Kerngehäuse entfernen und in Spalten oder Stücke schneiden.
3. Die vorbereiteten Apfelstücke in einem Topf mit 2 Esslöffel Wasser und einem Esslöffel Zucker bei mittlerer Temperatur ca. 5 Minuten andünsten und anschließend in eine Auflaufform füllen.
4. Mehl, Haferflocken und Salz in einer Rührschüssel gut vermengen.
5. Die Butter in kleinen Würfeln hinzugeben und mit den Fingern zu einem krümeligen Teig verarbeiten.
6. 100 g Zucker in die Teigstreusel kneten.
7. Die „Crumble“ (Krümel) über den Äpfeln verteilen und 20-30 Minuten auf der mittleren Schiene backen, bis der Apple Crumble eine goldene Farbe angenommen hat.