

Zutaten

- 3 Äpfel, z.B. Boskop
- 1 EL Butter
- 1-2 EL Kochateliers “Chai-Zucker”
- 30 g Mehl
- 50 g Butter
- 25 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Oreo Kekse, fein gehackt

Dessert, Backen

Apfelcrumble „Cookies & Cream“

Entdecken Sie unser köstliches Apfelcrumble „Cookies & Cream“. Perfekt für jeden Anlass! Jetzt nachkochen und genießen mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Saft von ½ Zitrone
2. Äpfel waschen, schälen und Kerngehäuse entfernen. Grobe Würfel schneiden. Butter in einem Topf schmelzen lassen, Apfelwürfel darin kurz anschwitzen, Zucker und Zitronensaft zufügen und abschmecken.
3. Alle Zutaten zu einem Streuselteig verkneten. 4 Gläser fetten, Apfelmasse darauf verteilen und mit Streusel toppen. Im Backofen bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.