

NATÜRLICH  
aus Buxtehude



BRUNCKHORST



# Apfelcrumble

Das ist eines der Apfelgerichte mit Suchtcharakter - wer es einmal gegessen hat, kommt nicht mehr davon los!



*Ihre Familie Brunckhorst  
wünscht guten Appetit!*

Crumble:

120g fein zerbröselte Amarettini, 250g Mehl, 100g Zucker, 1 Prise Salz, 225g Butter, 4-5 Äpfel, Butter zum Einfetten der Form

Vanillesauce:

½ Packung Vanillepudding zum Kochen, ½ Liter Milch, Zucker

Die Vanillesauce nach Anleitung auf der Packung zubereiten - nur nimmt man bei der gleichen Menge Milch die Hälfte des Puddingpulvers, um die Sauce zu zubereiten. Sauce abkühlen lassen.

Amarettinibrösel, Zucker, Mehl, und Salz mit der Butter zu Streuseln verkneten. Die gefettete Auflaufform mit der Hälfte des Teiges auskleiden.

Äpfel waschen, schälen, Gehäuse entfernen, in Schnitze schneiden und auf dem Teig verteilen. Restliche Streuselmasse darauf krümeln und bei 200°C ca. 30 Minuten backen. Apfelcrumble lauwarm servieren, dazu die abgekühlte Sauce reichen - oder auch Vanilleeis.

*NATÜRLICH  
aus Buxtehude*

**ÖBSTHOF**  
**BRUNCKHORST**

