



Upländer Apfel-Crumble





Upländer Apfel-Crumble

110 g Upländer Butter

1 kg Äpfel

150 g Zucker (je nach

Geschmack und Apfelsorte)

100 g gemahlene Haselnüsse

200 g Mehl

1 gestr. TL Zimt

1 Prise Salz

200 g Upländer Schlagsahne

Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Äpfel entkernen und in Stücke schneiden, mit 100 g Zucker mischen und in die Auflaufform füllen. Den Ofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Haselnüsse mit Mehl, 100 g Butter, 50 g Zucker, Zimt und Salz zu Streuseln kneten und über die Äpfel streuen.

Den Crumble ca. 30 Min. im Ofen backen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und zum warmen Crumble servieren. Guten Appetit!

Tipp: Schmeckt auch lecker mit Pflaumen.

