



Mühle Klee AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

## **Apfel-Crumble (für ein Kuchenblech von 30 cm Durchm.)**

### **Zubereiten (Mürbeteig)**

<b>125 g</b>	<b>Halbweissmehl oder nach Belieben *</b>	
<b>30 g</b>	<b>Vollrohrzucker*</b>	
<b>1 P.</b>	<b>Vanille-Zucker*</b>	<b>zu einem Teig verarbeiten</b>
<b>75 g</b>	<b>Butter, weich</b>	
<b>1</b>	<b>Ei</b>	

**Den Teig in der Form auswallen oder andrücken, dabei einen kleinen Rand formen. Auf dem Rost im unteren Drittel im vorgeheizten Ofen während ca. 10 Min. bei 200° C. vorbacken.**

### **Füllung:**

<b>800 g</b>	<b>Äpfel schälen und in Schnitze schneiden</b>
<b>30 g</b>	<b>Butter in einer Pfanne erwärmen</b>
<b>1 P</b>	<b>Vanillezucker</b>
<b>1</b>	<b>Zitrone, Saft, mit den Äpfeln zugeben und bei mittlerer Hitze ca 5 Min. dünsten.</b>

**Die Füllung abkühlen lassen und in einem Sieb abtropfen lassen. Flüssigkeit auffangen. Auf dem Teigboden verteilen.**

### **Crème**

<b>500 g</b>	<b>Magerquark</b>
<b>1 -2 P</b>	<b>Pudding-Creme Vanille mit der Flüssigkeit der Äpfel gut ver-</b>

**rühren. Die Crème auf die Apfelmasse streichen.**

### **Streuselteig:**

<b>75 g</b>	<b>Mehl</b>
<b>75 g</b>	<b>Vollrohrzucker in einer Schüssel mischen</b>
<b>100 g</b>	<b>Butter, weich, zugeben und mit den Händen zu Streuseln zerreiben.</b>
<b>180 g</b>	<b>Cornflakes oder Sportlermüesli* zugeben, mischen</b>

**Den Streuselteig gleichmässig auf der Quarkcrème verteilen und ca. 30 Min. in der unteren Ofenhälfte bei 200° C. backen.**

**Tipp: Den Äpfeln und dem Streusel anstelle von Vanille etwas Zimt begeben.**