



Mühle Klee AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

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

Zubereiten (Mürbeteig)

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

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:

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

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

Crème

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

rühren. Die Crème auf die Apfelmasse streichen.

Streuselteig:

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

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.