

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 9-13 Uhr.

Bratapfel-Crumble

Zutaten für 4 Personen:	
5 Boskoop Äpfel	1 Msp. Backpulver
1 Zimtstange	1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Sternanis	1 TL Zimt
3 Esslöffel Zucker	Salz, 3 Esslöffel Zucker
100 ml Apfelsaft	1 Eigelb
1 TL Speisestärke	50 g Butter
100 g Mehl	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Zimtstange, Sternanis, 3 Esslöffel Zucker und Apfelsaft aufkochen.

Stärke in wenig Apfelsaft auflösen und den köchelnden Apfelsaft damit abbinden.

Äpfel schälen und in Stücke schneiden unter den heißen Apfelsaft heben, noch einmal aufkochen und abkühlen lassen.

Mehl, Backpulver, 3 Esslöffel Zucker, Vanille-Zucker, Zimt, eine Prise Salz, Eigelb und Butter in kleinen Stückchen in eine Schüssel geben.

Mit den Händen zu Streuseln kneten.

Zimtstange und Sternanis aus den Äpfeln entfernen und diese in eine Auflaufform geben.

Streusel darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 ° ca. 30 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben und heiß servieren. Dazu schmeckt geschlagene Sahne.