



„Blauer Salon“ Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 * 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

Beeren Crumble ... im Glas (8 Portionen, je nach Größe der Gläser)

Zutaten

2 Äpfel, 400 Gramm Beerenmischung (TK oder aus dem Garten), ½ Zitrone, 150 Gramm weiche Butter, 120 Gramm Zucker, 160 Gramm Mehl, 1 Prise Salz

Zubereitung

- Ofen auf 120 Grad Ober/Unterhitze vorheizen
- Äpfel schälen und fein hobeln, mit Zitronensaft vermengen
 - Beeren zugeben und gut vermischen
 - Masse auf die Gläser verteilen
- Butter, Zucker, Mehl und Salz mit dem Knethaken des Handmixers und dann mit den Händen zu Streusel verarbeiten
- Streusel über das Obst geben und ca. 20-30 Minuten im Ofen Goldbraun backen