

Einfaches Apfel-Streusel Rezept

Zutaten:

- 4 Äpfel
- Etwas Honig
- Etwas Wasser
- Zimt

- 90 g Zucker, braun
- 90 g Butter
- 150 g Mehl



Vorgehensweise:

1. Schäle zuerst zwei Äpfel und schneide sie anschließend in kleine Würfel.
2. Schneide die anderen zwei Äpfel ebenfalls in kleine Würfel und verteile alle vier Äpfel in eine vorher eingefettete Auflaufform. Anschließend kannst du noch etwas Zimt über die Äpfel streuen
3. Mische etwas Honig mit Wasser zusammen und verteile es ebenfalls über die Äpfel
4. Mische nun die Butter, den (braunen) Zucken und das Mehl zusammen und vermenge die Zutaten zu einem Teig
5. Verteile den Teig als Streusel über die Äpfel
6. Stelle die Auflaufform in den vorgeheizten Ofen und backe sie ca. 30 min

Die Kinderstiftung Bodensee wünsch dir viel Spaß beim Probieren ☺

kleiner Tipp: die Apfelstreusel schmecken besonders gut mit Vanilleeis und wenn sie noch warm sind

