

Apple-Crumble aus dem emaillierten Gusseisernen Baker (1Liter) von Pampered Chef®



Äpfel mit Streuseln überbacken im emaillierten Gusseisernen Baker von Pampered Chef®

Zutaten:

2 Äpfel

100 g Butter

150 g Weizenmehl Type 405

90 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

1 Prise Salz

Zubereitung:

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden und in den kleinen Emaille-Gusseisen Baker von Pampered Chef® geben.

Die Zutaten für die Streusel in den Mixtopf des Thermomix® einfüllen und 1 Minuten/Teigknetstufe feine Streusel kneten lassen.

Die Streusel über die Äpfel streuen und in den vorgeheizten Backofen einschieben.

230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 30-35 Minuten Goldgelb backen.

Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Mit den Silikonhandschuhen Packs An! den Baker aus dem Backofen auf das Kuchengitter von Pampered Chef® stellen und dort etwas abkühlen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Pampered Chef® Onlineshop – www.pamperedchef.eu/ziehl

Folgende Produkte habe ich für dieses Rezept verwendet:

1 Liter Gusseiserner Baker von Pampered Chef®

Silikonhandschuhe Packs An!

Kuchengitter Pampered Chef®

Kleiner Servierheber