

Apfelkrümelchen

(Irmgard Kraft und die Kindergarten-Kinder des "Kinder Natur Haus", Drensteinfurt)
aus: Lokalzeit Münsterland Kuchenbuffet 05. Oktober 2002

Zutaten für 8 Personen:

8 Stück mittelgroße Äpfel (möglichst eine säuerliche Sorte, die nicht zu Mus zerkocht)
200 Gramm Marzipanrohmasse
200 Gramm Vollkornmehl
50 Gramm geriebene Mandeln
100 Gramm brauen Zucker
1-2 Teelöffel Zimt
1 Prise Salz
150 Gramm Butter
1/4 Liter Apfelsaft

Zubereitung:

Äpfel schälen und die Kerngehäuse ausstechen. Den Boden einer Auflaufform mit Butter bestreichen. Äpfel in die Form setzen. Die Marzipanrohmasse zu 8 kleinen Röllchen formen und die Äpfel damit füllen. Kleine Butterflöckchen aufsetzen und den Apfelsaft über die Äpfel gießen.

Für die Krümel: Mehl, Mandeln, brauen Zucker, Zimt und Salz in einer Rührschüssel mit dem Handmixer und dem Knethaken vermischen. Butter schmelzen und in die vermischten Zutaten gießen. Nochmals gut verkneten. Die Krümel über die Äpfel geben. Die Form in den kalten Backofen schieben. Etwa 30 Minuten bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze) backen (Heißluft: 180 Grad). Nach 15 Minuten Backzeit mit Alufolie abdecken, damit die Krümelmasse nicht zu dunkel wird.

Heiß servieren! Je nach Geschmack mit Vanillesoße oder Vanilleeis servieren.

Guten Appetit!