

## ***Weihnachtsküche***

*In diesem Jahr möchte ich Ihnen ein süßes Dessert servieren.*

### ***Crumble***

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch grob würfeln. Etwas Butter in einer Kasserolle schmelzen und die Apfelwürfel mit Zitrussaft und Zucker bei mittelstarker Hitze etwas 5 Minuten Saft ziehen lassen und beiseite stellen. Die kühlenschrankkalte Butter mit den Fingern so in das Mehl einarbeiten, dass eine grob-krümelige Masse entsteht. Den Zucker untermischen, die Masse mit 1-2 EL kaltem Wasser beträufeln und mit lockeren Fingern durchmischen, bis sich an einzelnen Stellen Streusel bilden. Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten und die vorgegarten Äpfel hineingeben. Die Streuselmasse darauf verteilen. Den Herd auf 190–200 Grad vorheizen und den Crumble für ca. eine halbe Stunde auf der mittleren Einschubleiste backen, bis die Streusel knusprig und gebräunt sind. Mit kalter, nicht gezuckerter, Schlagsahne lauwarm servieren.

### ***FÜR 4-6 PERSONEN***

1 kg süßsaurer Äpfel (z. B. Boskop oder Cox), 1 EL Butter + Butter zum Fetteln, Saft einer  $\frac{1}{2}$  Zitrone oder  $\frac{1}{2}$  Apfelsine

1 EL Zucker

### ***Für die Streusel:***

100 g Butter (kühlenschrankkalt)

150 g Mehl

50 g Zucker (gern Rohrzucker)

### *Butter für die Form*

*Guten Appetit wünscht das Planungsbüro  
ConPlan GmbH  
Berndt Rethfeld*

*Wir  
wünschen  
ein fröhliches  
Weihnachtsfest  
und ein glückliches  
erfolgreiches Neues Jahr.*

*Wir danken Ihnen herzlichst  
für die gute Zusammenarbeit und  
hoffen auf eine weitere, erfolgreiche  
Zukunft.*

*ConPlan GmbH  
Planungskonzepte für die  
Haustechnik*

[Rethfeld@Con-Plan.de](mailto:Rethfeld@Con-Plan.de)