



Apfel-Crumble-Kuchen

„KiKoMo“



Zutaten: für 2 Personen



- 2 kleine Äpfel
- 2 Esslöffel Quittengelee
- 3 Esslöffel Mehl (45g)
- 1,5 Esslöffel Zucker (30g)
- 3 Esslöffel Butter (50g)

Utensilien: Messer, 2 Porzellanschüsseln oder Auflaufformen, 1 große Schüssel, Esslöffel, Ofenhandschuhe



Nachhaltigkeitsbezug:

→ Quitten sind Saisonobst von August-Oktober und Äpfel sind dank ihrer Haltbarkeit das ganze Jahr über verfügbar. Durch einen regionalen Bezug von Obst können auch die klimaschädlichen Auswirkungen des Transports vermieden werden, denn diese sind hier besonders hoch.

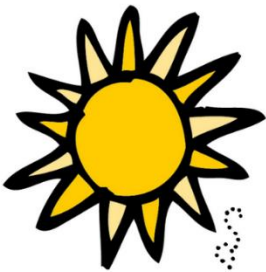


KiKoMo

Ein Projekt von TISCHLEIN DECK DICH e.V.



Himbeertraum



Zubereitung:



1. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Die Äpfel waschen und erst in Scheiben, dann in Streifen und zum Schluss in kleine Würfel schneiden.
3. Die Äpfel in zwei Porzellan Schüsseln aufteilen.
4. In jede Schüssel einen Esslöffel Quittengelee tun und durchmischen.
5. Mehl, Butter und Zucker in eine andere Schüssel geben und mit den Händen zu einer Mischung zerkneten.
6. Die Mischung auf die Schüsseln mit den Äpfelwürfeln und Quittengelee krümeln.
7. Die Formen für 15-20 Minuten in den Ofen tun.
8. Mit Handschuhen aus dem Ofen holen.
Vorsicht: heiß!
9. Genießen!



Guten Appetit wünscht dein

KiKoMo

Ein Projekt von TISCHLEIN DECK DICH e.V.

www.kikomo-karlsruhe.de

