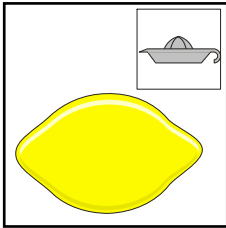


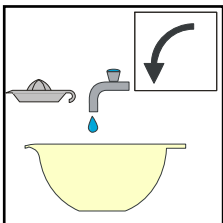
# Apfelstreusel

## Zutaten: (für 8 Personen)

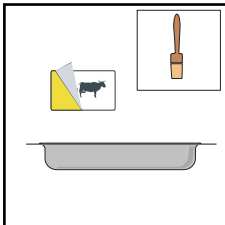
- 5 Äpfel
- 150 g Mehl
- 150 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone



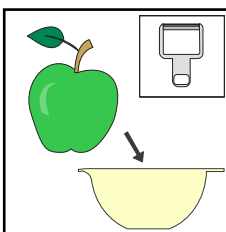
---



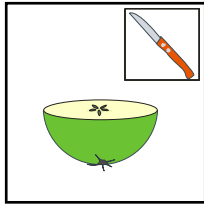
---



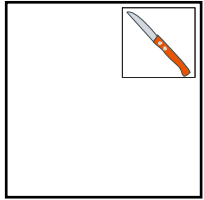
---



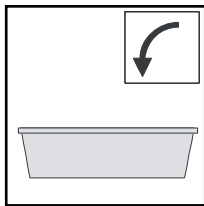
---



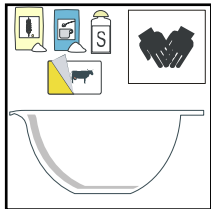
\_\_\_\_\_



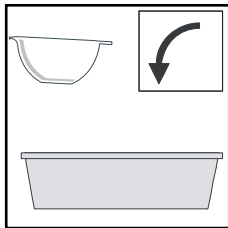
\_\_\_\_\_



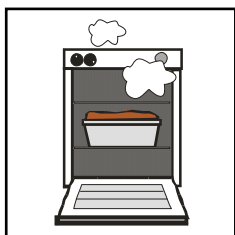
\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

eine Zitrone auspressen  
in eine große Schüssel Wasser und den  
Zitronensaft geben

---

eine feuerfeste Schüssel einfetten

---

die Äpfel schälen und ins Wasser legen

---


die Äpfel in Viertel schneiden und entkernen

---

die Äpfel in Scheiben schneiden  
und in die Form legen

---

für den Streusel:

150 g Mehl		mit den Händen in
150 g Zucker		einer Schüssel
100 g Butter		verkrümeln
eine Prise Salz		

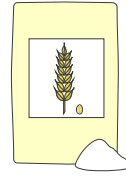
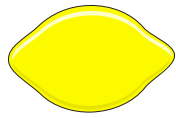
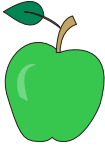
---

den Streusel über die Äpfel streuen

---

Bei 150 ° 1 Stunde im Backofen backen  
warm servieren

---



# Apfelstreusel

**Zutaten:** (für 8 Personen)

5 Äpfel

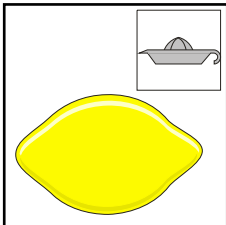
150 g Mehl

150 g Zucker

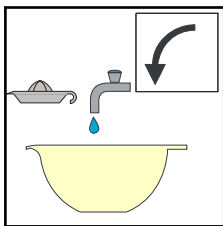
100 Butter

1 Prise Salz

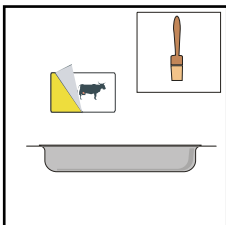
1 Zitrone



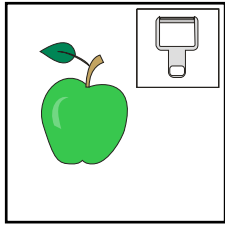
\_\_\_\_\_



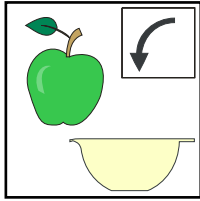
\_\_\_\_\_



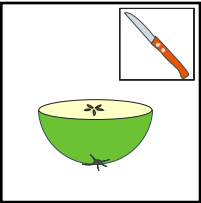
\_\_\_\_\_



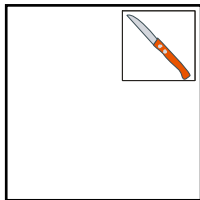
---



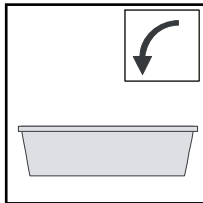
---



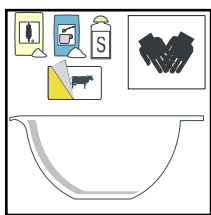
---



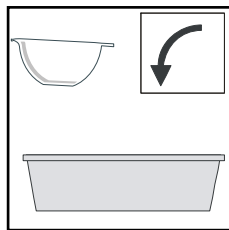
---



---



---



---



---

eine Zitrone auspressen

---

Zitronensaft und Wasser in eine  
Schüssel geben

---

eine feuerfeste Form einfetten

---

die Äpfel schälen

---

die Äpfel ins Wasser legen

---

die Äpfel in Viertel schneiden und entkernen

---

die Äpfel in Scheiben schneiden

---

Die Apfelscheiben in die Form legen

---

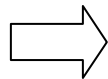
für den Streusel:

Mehl

Zucker

Butter

Salz



mit den Händen in  
einer Schüssel  
verkrümeln

---

Streusel über die Äpfel streuen

---

Bei 150° 1 Stunde im Backofen backen

---