

## Æble-kanel crumble

Ingredienser	Fremgangsmåde
8 æbler, gerne Belle de Boskoop, 100 g smør, 100 g sukker, 120 g mel, 1 tsk. stødt kanel	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Læs først opskriften igennem</b></li><li>2. <b>Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge</b></li><li>3. <b>Tænd ovnen på 200° (varmluft 175°)</b></li><li>4. Skræl og skær æblerne i grove stykker, og læg dem i et smurt, ovnfast fad.</li><li>5. Bland smør, sukker, mel og kanel sammen til en smuldrende masse (deraf navnet) og drys det ud over æblerne.</li><li>6. Bages ved 200 grader, til den er gylden.</li><li>7. Spises med cremefraiche til</li></ol>
<b>Redskaber</b>	

Birte Kjærs Opskrifter