



ovomaltine

OVO

APFEL CRUMBLE

ZUBEREITUNG OVO APFEL CRUMBLE

ZUTATEN

200 g	Ovomaltine Müesli Plus
3	grosse Boskop Äpfel, geschält, in Stücken
50 g	Butter
1 Prise	Salz
1-2 EL	Vollrohrzucker
250 g	Frischkäse, Raumtemperatur
2 EL	Vollrohrzucker
10 g	Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.
2. Ovomaltine Müesli Plus auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und in der Mitte des Ofens für 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Butter in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, geschälte Apfelstücke in die Pfanne geben und für 3-4 Minuten braten und gelegentlich umrühren.
4. Salz und Zucker (Menge nach Bedarf erhöhen oder weglassen) über die Äpfel geben. Unter gelegentlichem Rühren für weitere 5 Minuten kochen.
5. Zur Seite stellen und auskühlen lassen.
6. Mit dem Handmixer den Frischkäse mit dem Vollrohrzucker und Vanillezucker für 2-3 Minuten verrühren.
7. Ovomaltine Müesli, Apfelstücke und Frischkäsecreme lagenweise in die 4 Gläser verteilen.
8. Sofort geniessen oder bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

