

# good food loop

## Uebst Crumble (fir Wild Cooking)

(fir 15 Persounen)

### Wat brauch ech?

- 600 g Kiischten (oder en anert rout Uebst)
- 200 g Miel
- 150 g Botter
- 150 g Zocker
- Kanéil



### Preparatioun

1. Schneit d'Kiischte kleng a huel d'Kären eraus.
2. Vermesch d'Miel mam Botter, Zocker a Kanéil.
3. Breet d'Kiischten um Buedem vun enger feierfester Schossel aus.
4. Stree den Deeg doriwwer.
5. Bak dat ganzt fir 10 bis 15 Minutte bei 180°C am Uewen.