annemarie wildeisen's
KOCHEN

Apple Crumble

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

Äpfel

20 g Butter, weich
1 kg Aepfel, säuerlich
25 g Zucker
1 Teelöffel Zimt, gemahlen
0.25 Teelöffel Nelken, gemahlen

Crumble

100 g Mandelkerne, geschält
150 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver, gestrichen
75 g Butter, kalt
2 Teelöffel Zimt, gemahlen
100 g Zucker, braun

Für den Kleinhaushalt

2–4 Personen: Zutaten halbieren; die Backzeit reduziert sich um etwa 5 Minuten.

Info

Pro Portion

5 g Eiweiss
17 g Fett
44 g Kohlenhydrate
350 kKalorien
1465 kJoule

ZUBEREITUNG

Für 4 Personen als süsse Mahlzeit - Für 6–8 Personen als Dessert

1 Eine runde Gratinform von 24 cm Durchmesser mit etwa 5 cm hohem Rand oder eine ähnlich grosse ovale oder rechteckige feuerfeste Form grosszügig mit der Butter ausstreichen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

2 Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Dann die Äpfel in dicke Schnitze schneiden. In die vorbereitete Form geben.

3 In einer grossen Schüssel Zucker, Zimt und Nelkenpulver mischen. Die Äpfel beifügen und mischen.

4 Für den Crumble die Mandelkerne mit einem grossen Messer fein, aber nicht pulverfein hacken (also nicht im Cutter mahlen!).

5 In einer Schüssel das Mehl mit dem Backpulver mischen. Dann die kalte Butter in Stücken dazuschneiden. Nun alles zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben. Dann die Mandeln, den Zimt und den Zucker beifügen, nochmals alles mit den Fingern zerbröseln und gleichzeitig einarbeiten. Den Crumble über die Äpfel verteilen, dabei mit der flachen Hand gut andrücken, damit er beim Backen gut knusprig wird. Dann eine Gabel leicht durch die Oberfläche ziehen.

6 Den Apple Crumble im 200 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille etwa 40 Minuten goldbraun und knusprig backen. Vor dem Servieren mindestens 10 Minuten ruhen lassen. Gut passt dazu eine Vanillesauce oder mit Vanille parfümierter, flaumig geschlagener Rahm.