Apple Crumble aus dem Raclette

Wer bei einem Raclette-Abend noch auf der Suche nach einem geeigneten Dessert ist, der sollte mal das Rezept von dem Apple Crumble aus dem Raclette probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 23 min

Zutaten

100 g	Mehl
50 g	kalte Butter (eventuell etwas mehr)
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Zimt
Nach Belieben	Äpfel (Boskoop)
1 Glas	Apfelmus
Nach Belieben	Frischen Zitronensaft

Zubereitung

1. Für das **Apple Crumble aus dem Raclette** zuerst die Streusel zubereiten. Dazu das Mehl, die kalte Butter in Stücken, den Zucker, das Salz und nach Belieben Zimt in eine Schüssel geben.

2. Jetzt am besten mit den Händen alles so lange verkneten, bis man gleichmäßige Streusel hat. Sollte der Teig zu trocken sein, kann man noch etwas Butter hinzufügen.

3. Danach die Äpfel waschen, eventuell schälen, halbieren, das Gehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Anschließend mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit die Apfelscheiben nicht so schnell braun werden.

4. Dann nach Belieben ein paar Apfelscheiben in ein Raclette-Pfännchen legen.

5. Nun etwas Apfelmus auf den Apfelscheiben verteilen.

6. Jetzt etwas von den Streuseln darüber verteilen.

7. Das Pfännchen nun unter das heiße Raclette geben und ca. 5 – 10 Minuten goldbraun backen. Die Streusel reichen für ca. 6 Portionen.

Tipp

Zu dem Apple Crumble aus dem Raclette schmeckt außerdem eine Kugel Vanilleeis oder ein Klecks Schlagobers mit Zimt.