Applecrumble

Der Applecrumble ist ein echter Genuss für Apfelliebhaber. Noch besser wird dieses Rezept wenn man vollreife Äpfel verwendet.

Verfasser: Pia-kocht

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: Pia-kocht

Zutaten

für die Äpfel

7 Stk.	Äpfel
4 TL	Honig
50 g	Butter
1 Prise	Vanillemark

für die Streusel

200 g	Butter
200 g	Zucker
100 g	Haselnüsse (gemahlen)
250 g	Mehl
1 TL	Zimt

Zubereitung

1. Die Äpfel schneidest du in etwa würfelgroße Stücke. Ich habe die Äpfel nicht geschält, da die Schale beim Backen sowieso weich wird und somit nicht lästig zwischen den Zähnen stecken bleibt.

2. Als Nächstes erhitzt du eine Pfanne mit der Butter und dem Honig. Wenn die Butter

geschmolzen ist, gibst du die Äpfel dazu. Ich musste die Würfel auf zwei Pfannen verteilen, damit alle gleichmäßig karamellisiert werden konnten. Zu den Äpfeln gibst du noch das Vanillemark.

3. Die Äpfel nur so lange in der Pfanne lassen, bis der Honig und die Butter sich überall gleichmäßig verteilt haben. Die Äpfel in eine Form geben. Eine Springform reicht völlig aus oder du verteilst sie auf feuerfeste kleinere Keramikschalen.

4. Für die Crumble-Streusel wird die Butter geschmolzen und mit den trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, gemahlene Haselnüsse und Zimt) gut vermischt. Den Teig nicht zu einer Masse formen, sondern den Teig mit den Fingern locker in viele kleine Streusel krümeln.

5. Die Streusel verteilst du dann über den Äpfeln. Die Form kann auch ruhig etwas "überlaufen" da die Äpfel beim Backen zusammenfallen.

6. Der Apple-Crumble kommt dann für 20 Minuten bei 180 Grad Umluft in den Ofen. Wenn die Streusel knusprig sind und alles nach Zimt und Vanille duftet, ist der Apple-Crumble fertig. Am besten schmeckt er, wenn man ihn noch lauwarm serviert. Guten Appetit!

Tipp

Den Crumble mit Rhababer ist auch super lecker! Wenn man auf die Äpfel noch etwas Zitrone träufelt schmecken sie noch besser.