

Apple-Crumble mit Vanilleglacé



Mit diesem herbstlichen Apple-Crumble mit Vanilleglacé holen wir unsere Backöfen aus dem Sommerschlaf und läuten die Jahreszeit der warmen Desserts ein.

Auf Deutsch übersetzt, würde diese Nachspeise wohl ganz einfach Äpfel mit Streuseln heissen. Ein fruchtiges Dessert, das man zwar nicht gerade als leicht bezeichnen kann, welches dank Äpfeln, Nüssen und Haferflocken aber doch mit ein paar guten Nährstoffen punktet. Zudem ist es schnell und sehr simpel in der Zubereitung und eignet sich somit auch für Backanfänger.

Zum besonderen Geschmackserlebnis wird der Apple-Crumble, wenn man ihn – noch lauwarm – mit Vanilleglacé serviert. Tipp: Je nach Süsse des Obstes kann der Zuckeranteil im Rezept etwas reduziert werden.

Äpfel

- 4 mittelgrosse süssliche Äpfel
- 4 EL Cognac
- 2 EL Zitronensaft
- 1½ TL Abrieb einer Bio-Zitrone
- ¾ TL Vanillepaste
- 1 TL Zimtpulver

Crumble

- 100 g Mehl
- 90 g Rohrzucker
- ½ TL Salz
- 35 g Mandelstifte
- 35 g Haferflocken
- 125 g kalte Butter, in groben Stücken
- Puderzucker zum Bestreuen

Optional

- Vanilleglacé

1. Die Äpfel in grobe Würfel schneiden und in einer feuerfesten Form mit den restlichen Apfel-Zutaten vermischen; dies funktioniert am besten mit den Händen. Diese Mischung circa 20 Minuten ziehen lassen.

2. Währenddessen alle trockenen Crumble-Zutaten in einer Schüssel vermengen, die kalte Butter begeben und mit den Händen verreiben.
3. Kleine Crumble-Knubbel auf den Äpfeln verteilen, danach den Apple-Crumble in den auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen schieben.
4. Crumble 20 bis 25 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind.
5. Gebäck auskühlen lassen, bis es nur noch lauwarm ist; mit Puderzucker bestreuen und, wenn gewünscht, mit Vanilleglacé servieren.

Zubereitungsdauer: circa 55 Minuten