

Apfel-Crumble

Zutaten

Füllung:

1 kg Boskoop-Äpfel, geschält und in Spalten geschnitten
80 g Demerara-Zucker (oder gewöhnlicher weisser Zucker)
wenig Zitronensaft
etwas Butter

Streusel:

100 g Butter, eiskalt und in Würfelchen geschnitten
100 g Weissmehl
100 g Zucker (50 g weisser Zucker und 25 g Demerara-Zucker)
1 Handvoll Pekannüsse, gehackt (oder Mandeln)
wenig Zimt

Zubereitung

In einer Schüssel die Apfel-Spalten mit dem Zitronensaft und dem Zucker gut mischen und die Apfelstücke anschliessend in heisser Butter caramolisieren. Die Apfelstücke dabei möglichst wenig bewegen, so dass sie Farbe annehmen.

Für die Streusel die eiskalten Butter-Würfelchen mit dem Mehl, dem Zucker, den Pekannüssen und wenig Zimt in eine Schüssel geben und die Zutaten mit den Fingern zu Streuseln zerkrümeln. Möglichst schnell arbeiten, damit die Butter nicht zu warm wird. Die fertigen Streusel noch einmal kurz im Kühlschrank kalt stellen.

Die Apfelstücke in eine feuerfeste Form geben und die Streusel darüber verteilen. Die Gratinform anschliessend in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Etwa eine halbe Stunde lang backen, bis der Apfel-Crumble etwas Farbe angenommen hat.
