

Nachspeise: Warmer Applecrumble mit Zimt

Das Wort Crumble kommt aus dem Englischen und bedeutet Krümel oder Streusel. Der Applecrumble ist eine Nachspeise und kommt aus dem angloamerikanischen Raum. Sie wurde dort vermutlich im 20. Jahrhundert erfunden. Ursprünglich wurde saisonales Obst (z.B. Apfel, Birne, Pfirsich, Rhabarber oder Kirschen) mit den Streuseln aus Butter, Zucker und Mehl bedeckt und anschließend gebacken. Dazu eignet sich Vanillesauce. Alle, die es lieber herzhaft mögen, können auch Gemüse, wie z.B. Rote Bete verwenden.

Rezept für 4 Personen:

4	Äpfel (mittelgroß)
4 TL	Zitronensaft
4 EL	Getrocknete Cranberrys
8 EL	Ahornsirup
60g	Butter (kalt)
2 EL	Mehl
2 EL	Kernige Haferflocken
2 EL	Zucker
Etwas	Salz und Zimt



Zubereitung:

- Zuerst die Äpfel schälen, viertel und entkernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Den Zitronensaft und die getrockneten Cranberrys dazu geben und vermengen. Die Mischung in 4 backfeste Tassen oder Schälchen füllen und mit jeweils 2 EL Ahornsirup übergießen.
- Nun mit Hilfe der Knethaken eines Handrührgeräts folgende Zutaten: Mehl, Haferflocken, Butter, Salz, Zimt und Zimt, zu groben Streuseln kneten. Diese über die Äpfel verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad Umluft in der unteren Hälfte des Backofens für ca. 30 Min. backen.
- Am besten noch leicht warm mit einem Espresso genießen.