

Apfel-Schoko-Crumble

Für zwei Personen

3 Äpfel (Boskoop)	2 EL Berberitzen, getr.	1 Zitrone
1 Vanilleschote	50 g Butter	25 g Kokosraspel
25 g Bitterschokolade	70 g Zucker	100 ml Apfelsaft
20 ml Calvados	Butter	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel waschen, entkernen und in Stücke schneiden und mit etwas Butter in einer Pfanne schwenken. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Berberitzen und das Vanillemark mit in die Pfanne geben und mit Calvados flambieren. Das Ganze mit etwas Apfelsaft ablöschen und reduzieren lassen. Zwei feuerfeste Formen ausfetten und in die Apfel-Masse hinein füllen. Die Bitterschokolade hacken und diese für die Streuselmasse mit 50 Gramm Butter, den Kokosraspeln und den Zucker vermengen und über die Fruchtmasse bröseln. Das Ganze backen, bis die Kruste braun ist. Den Crumble auf einem Teller anrichten und noch warm servieren.

Arno Asmus am 08. November 2012