

Apfel-Crumble mit Amaretto-Sahne

Für zwei Personen

1 großer Apfel, sauer	100g Butter	200g Sahne
4cl Amaretto	50g gehobelte Mandeln	200g Mehl
50g Zucker	10g Vanillezucker	10g Sahnesteif
Zimt		

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Den Apfel waschen und in Scheiben schneiden. Anschließend in die Auflaufform legen und mit dem Vanillezucker und etwas Zimt bestreuen. Die Butter, die Mandeln, das Mehl und den Zucker zu Streuseln verkneten und diese über die Apfelscheiben streuen. Die Auflaufform für 20 Minuten in den Backofen geben. Die Sahne mit dem Amaretto und dem Sahnesteif steif schlagen. Den Applecrumble mit der Auflaufform auf einen Teller geben. Die Sahne oben drauf legen und servieren.

Helena Bebert am 15. Januar 2013