

Apple Crumble

Für zwei Personen

2 saure Äpfel	60 ml Rahm	2 Eier
100g kalte Butter	1EL Honig	1 Zitrone
20 g gemahlene Mandeln	200 g Mehl	120 g Zucker
Zimt	Zucker	Salz

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit Butter einpinseln.

Die Äpfel waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und in die Form geben. Eine Zitrone waschen, etwas Schale abreiben und beiseite legen. Anschließend die Zitrone auspressen und den Saft zu den Äpfeln geben. Außerdem mit etwas Zimt und Zucker abschmecken. Zwei Eier trennen und das Eigelb mit Zucker, Sahne und Salz verrühren und über die Äpfel geben.

Für die Streusel das Mehl mit kalter Butter, Zucker, Honig, Zitronenschale und geriebenen Mandeln grob vermengen und über die Äpfel geben. Den Auflauf bei 180 Grad für 20 Minuten im Backofen backen lassen, bis er goldbraun ist. Zehn Minuten vor dem Servieren heraus nehmen, um den Apple Crumble dann lauwarm zu servieren.

Tim Biebighäuser-Becker am 29. April 2015