

Apfel-Crumble

Für 4 Personen

6 säuerliche Äpfel	Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone	160 g Vollrohrzucker
1 Pck. Vanillezucker	1 Bio-Orange, fein gerieben	140 g Butter
100 g gemahlene Haselnüsse	80 g Weizenvollkornmehl	1 EL Puderzucker
150 g Crème-fraîche	1 Vanilleschote	

Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Äpfel schälen, vierteln und anschließend in 2 cm große Würfel schneiden. Zitronensaft darüber träufeln. Vollrohrzucker und Vanillezucker zufügen und mit den Apfelwürfeln mischen. Orange abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben und unter die Apfelmischung geben. Eine runde flache Auflaufform oder 4 kleinen Porzellanformen mit der 2 EL Butter ausreiben. Die Äpfel in der/den Form (en) verteilen und 2 EL Butter in Flocken darüber verteilen. Für die Streusel Haselnüsse, Mehl und den Zucker in einer Schüssel vermischen. Die Butter in Flocken darüber geben und alles kurz verkneten, am besten mit den Knethacken des Handrührgerätes. Den entstandenen Teig in den Händen zerbröseln und über den Äpfeln gleichmäßig verteilen. Den Crumble im heißen Backofen ca. 20 Minuten goldbraun backen und dabei die Äpfel karamellisieren lassen. In der Zwischenzeit die Orange dick schälen, o dass die weiße Haut entfernt wird. Die Orangenfilets herausschneiden. Die Filets in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Crème-fraîche in eine Schüssel geben, mit dem Puderzucker mischen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark heraus schaben. Vanillemark und Orangenstücke zur Crème-fraîche geben. Alles gut vermischen. Den Crumble aus dem Ofen nehmen und warm mit je 1 EL Crème-fraîche servieren. Dazu passt auch Vanilleeis oder Nusseis.

Flora Hohmann 08. Februar 2013