

Apfel-Crumble mit Gewürz-Streuseln

Für vier Portionen

Für die Gewürzstreusel:

2 Nelken	2 Kardamomkapseln	1 Msp. Kreuzkümmel
75 g zimmerwarme Butter	100 g Mehl	75 g Zucker
1 Prise Salz		

Für die Apfelcrumbles:

3 Äpfel	$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ TL Zimt
1 EL Vanillezucker	Butter zum Einfetten	

Für die Schlagsahne:

200 ml Schlagsahne	2 EL Puderzucker	2 cl Amaretto
--------------------	------------------	---------------

Zum Anrichten:

Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nelken, Kardamon und Kreuzkümmel in einer Pfanne kurz anrösten, bis sie zu duften beginnen, anschließend im Mörser zerstoßen. Butter, Gewürze, Mehl, Zucker und eine Prise Salz zu Streuseln verkneten.

Danach die Äpfel waschen, schälen und entkernen. Äpfel in Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft, Zimt und Vanillezucker mischen. Vier ofenfeste Portionsgläser (z. B. Weckgläser à 250 Milliliter Inhalt) mit Butter einfetten. Die Äpfel in die Gläser füllen und etwas andrücken. Die Streusel darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Sahne in einen hohen Becher geben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen. Puderzucker und Amaretto kurz unterschlagen und kalt stellen.

Apfelcrumbles aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und noch warm mit der geschlagenen Sahne servieren.

Horst Lichter am 21. März 2015