

Apfel-Brombeeren-Crumble vom Grill

Für 2 Personen:

70 g Mehl	40 g Butter	40 g weißer Zucker
2 Äpfel, gewürfelt	1/2 Pack. Brombeeren, halbiert	2 EL gehackte Mandeln
1 EL brauner Zucker	1 Spur Whisky	1-2 EL Butter

Mehl, Butter und weißen Zucker zu Streuseln verkneten.

Auflaufform mit Butter einfetten.

Apfelwürfel, Brombeeren, gehackte Mandeln, braunen Zucker und Whiskey in der Auflaufform verteilen und gut vermischen. Dann die Streusel darüberstreuen.

Auflaufform auf den Grill stellen und alles bei 230 °C Deckeltemperatur bei direkter Hitze 20-25 Minuten grillen. Crumble vom Grill nehmen und anrichten.

Steffen Henssler am 13. August 2021