

Apfel-Birnen-Crumble

Für 8 Portionen:

je 2 Äpfel und Birnen	100 g Walnüsse	100 g Mehl
60 g Zucker	60 g kalte Butter	je 1 Prise Salz, Zimt
1 Päck. Vanillezucker	1 Zitrone, Saft	3 EL Zucker

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine feuerfeste Auflaufform mit etwas Butter einfetten. Das Mehl mit Zucker, Zimt und Salz sowie der kalten Butter schnell zu einem krümeligen Teig kneten. Diesen dann fest in Frischhaltefolie wickeln und für kurze Zeit in den Kühlschrank stellen. Die Äpfel und Birnen schälen, vierteln und entkernen. Danach längs in dünne Scheiben schneiden – am besten gleich in der gebutterten Form. Das geschnittene Obst mit Zitronensaft beträufeln und mit Vanillezucker bestreuen.

Jetzt die Nüsse in einer beschichteten Pfanne anrösten, anschließend mit etwas Zucker bestreuen. Karamellisieren lassen. Wer mag, kann etwas Wasser hinzugeben. Die karamellisierten Nüsse über den Obstscheiben verteilen.

Den Teig aus dem Kühlschrank holen, die Streusel über Obst und Nüsse krümeln. Den Crumble im heißen Ofen auf mittlerer Schiene etwa 25 bis 30 Minuten goldbraun backen. Süßmäuler reichen dazu halbsteif geschlagene Schlagsahne oder etwas Vanilleeis.

Tipps:

Crumble (zu deutsch: Streusel) ist eine britische Nachspeise, die während des Zweiten Weltkriegs entstanden ist. Da Mehl, Zucker und Fett knapp waren, verzichteten die Hausfrauen auf einen Kuchenboden und bedeckten einfach Obst mit Streuseln. Damals wie heute schmeckt Crumble warm besonders gut.

Heutzutage hat jeder die Grundzutaten für den Teig meist zuhause. Darum lässt sich Crumble spontan zubereiten, etwa wenn sich kurzfristig Gäste ankündigen.

Idealerweise verarbeitet man reifes Obst aus dem Garten oder vom Markt, beliebt ist unter anderem Crumble mit Pflaumen. In der kalten Jahreszeit kann es auch Obst aus der Konserve sein, zum Beispiel Aprikosen oder Pfirsiche.

Teig und Obstmischung lassen sich einfach variieren: Ersetzen Sie zum Beispiel einen Teil des Mehls durch gemahlene Mandeln, Kristallzucker durch Rohrzucker. Fügen Sie dem Obst nach Belieben etwa Sesam, Ingwerstückchen oder Rosinen zu.

test Oktober 2012