

Apfel-Crumble mit salziger Karamell-Soße

Für 4 Personen

Für die Karamellsauce:

50 g Zucker

50 g Butter

Meersalz

200 ml Sahne

Für den Crumble:

750 g süß-säuerliche Äpfel

100 g brauner Rohrohrzucker

1 TL Ceylon-Zimt, gehäuft

150 g Dinkelmehl, Type 630

90 g kalte Butter

1 Prise Meersalz

1. Für die Karamellsauce Zucker und 3 EL Wasser in einen Topf geben, aufkochen und hellgoldgelb karamellisieren lassen. Dabei nicht umrühren!

Unter Rühren nach und nach die Butter in kleinen Stückchen und Meersalz dazugeben. Sobald die Butter geschmolzen ist, unter weiterem Rühren nach und nach die Sahne zugießen.

Karamellsauce weitere 2-3 Minuten sacht köcheln lassen, bis sie dickflüssig geworden ist. Die Sauce in ein Kännchen füllen und abkühlen.

Den Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen, Ober- und Unterhitze: 210 Grad/Gasherd: Stufe 3-4.

Die Äpfel vierteln, entkernen, schälen und in feine Spalten schneiden. Die Apfelspalten in einer ofenfesten Form verteilen und mit 25 g Rohrohrzucker und Zimt bestreuen.

Für die Streusel das Mehl in eine Schüssel sieben. Butter in Würfel schneiden und zugeben.

Mehl und Butter zwischen den Handflächen verreiben, sodass Streusel entstehen. Zum Schluss den übrigen Rohrohrzucker und das Salz unter die Streusel mischen.

Die Streusel auf den Äpfeln gleichmäßig verteilen.

Apple-Crumble im heißen Backofen ca. 45 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind.

Crumble auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Dann noch warm mit der Karamellsauce angerichtet genießen. Tipp: Statt in einer großen Auflaufform kann der Apple-Crumble auch in mehreren kleinen Förmchen gebacken werden.

Theresa Baumgärtner am 13. November 2017