

Aufgetischt

Bratapfel-Vanille-Crumble

Rezept von Steffi Pumberger

Café Turnhalle im Brick-5
Herklotzgasse 21, 1150 Wien



Zutaten für Tortenform 26 cm, 10 Stück

Streusel: 210 g Dinkelmehl, 115 g Haferflocken, 110 g brauner Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 180 g vegane kalte Margarine

Fülle: 375 ml Soja- oder Mandelmilch, 37 g Maisstärke, 40 g Kristallzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 500 g Äpfel, 2 EL Ahornsirup, 1/2 TL Bratapfelgewürz od. Spekulatiusgewürz, Saft einer halben Zitrone, 1/2 Handvoll Rosinen in 1 TL Rum und Saft 1/2 Orange eingelegt, 50 g gemahlene Haselnüsse, Staubzucker, Beeren

Zubereitung:

Rohr auf 180° C Umluft vorheizen. Für die Streusel Mehl, Haferflocken, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Mit Margarine zu Streuseln verarbeiten. 2/3 der Streusel in die Form als Boden drücken. 10 Min. vorbacken.

Für die Fülle Milch, Maisstärke, Zucker, Vanillezucker in einem Topf mit dem Schneebesen verrühren, bis sich die Stärke aufgelöst hat. Unter ständigem Rühren so lange aufkochen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen. Puddingmasse auf dem vorgebackenen Boden gleichmäßig verteilen.

Die geschälten und geschnittenen Äpfel mit Ahornsirup, Bratapfelgewürz und Zitronensaft vermischen. Die eingelegten Rosinen und die Haselnüsse unterrühren. Mischung auf der Puddingmasse verteilen.

Restlichen Crumble darauf verteilen und 35 Min. backen. Erkalten Kuchen mit Staubzucker bestreuen, mit Beeren, Physalis und getrockneten Apfelscheiben dekorieren.