

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Apfel-Lebkuchen-Crumble mit Heidelbeeren und Vanille-Obers

Koch: Christian Göttfried

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Crumble

- 150 g Heidelbeeren (TK aufgetaut)
- 2 rote Äpfel
- 1 EL Heidelbeermarmelade
- Saft einer ½ Zitrone
- 50 g Lebkuchen ohne Glasur
- 50 g zimmerwarme Butter
- 25 g brauner Zucker
- 75 g griffiges Mehl

Für das Vanille-Obers

- 1 Vanilleschote
- 75 g griechisches Joghurt
- 25 ml Obers
- Saft einer ½ Zitrone
- Staubzucker

Für die Garnitur

- Staubzucker
- frische Beeren

Zubereitung

1. Für den Crumble die Heidelbeeren zum Auftauen und Abtropfen in ein Sieb geben. Die Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden.

2. Dann die Äpfel mit den Heidelbeeren und der Marmelade in eine feuerfeste Form geben, gut vermischen und mit Zitronensaft beträufeln.

3. Den Lebkuchen entweder mit einem Mixer (am besten aber in einem Cutter) oder mit den Händen fein zerbröseln und in eine Schüssel geben. Die Butter, den braunen Zucker und das Mehl dazugeben, alles gut verrühren, rasch zu Bröseln verkneten und über dem Obst in der Form verteilen. Den Crumble danach im vorgeheizten Rohr bei 180° C Umluft 15 Minuten goldbraun backen.

3. Für das Vanille-Obers die Vanilleschote auskratzen und das Mark mit etwas Staubzucker, Zitronensaft, griechischem Joghurt und Obers in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glattrühren.

4. Zum Schluss den Crumble aus dem Rohr nehmen, mit frischen Beeren garnieren, mit Staubzucker bestreuen und mit dem cremigen Vanille-Obers servieren.