

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Irish Apple Crumble

Koch: Christian Göttfried

Zutaten

(4 Personen)

Für die marinierten Äpfel

- 4 Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 20 g brauner Rohrzucker
- Zimt

Für den Crumble

- 100 g kalte Butterwürfel
- 60 g kernige Haferflocken
- 120 g Vollkorn- oder Dinkelmehl (Type 1050)
- 60 g brauner Rohrzucker
- Salz
- 4 feuerfeste Schälchen

Zubereitung

1. Für die marinierten Äpfel zuerst die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Dann die Apfelwürfel mit etwas Zitronensaft, dem braunem Rohrzucker und einer Prise Zimt in einer Schüssel vermengen. Nun die marinierten Äpfel auf 4 feuerfeste Schälchen aufteilen.
2. Für den Crumble die Butterwürfel, die Haferflocken, das Mehl, den braunen Rohrzucker und eine Prise Salz in die Küchenmaschine geben und kurz auf hoher Stufe vermengen - es sollte dabei eine krümelige Masse entstehen.
3. Die Teigkrümel auf den Apfelwürfeln in den Schälchen verteilen und alles im vorgeheizten Rohr bei 170° C Umluft zirka 15 Minuten backen, bis die Streusel schön goldbraun sind.
4. Den Crumble aus dem Rohr nehmen, nur kurz abkühlen lassen und am besten lauwarm genießen. Passend zum Crumble kann leicht geschlagenes Obers oder Vanille-Eis dazu serviert werden.