

Apfel – Crumble

Rezept 6 Personen)

Zutaten:

Streusel

100 g Mehl
60 g Zucker
½ Pack Vanillezucker
1 Prise feines Salz
60 g weiche Butter
1 EL Puderzucker

Kompott:

1,2 kg säuerliche Äpfel
Saft einer halben Zitrone
1 Zimtstange
4 EL Zucker
200 ml Apfelsaft

Crème:

220 g Vollmilchyoghurt
300 g Crème fraîche
Schale von halber Zitrone
3 EL Honig
40 g Zucker

Zubereitung:

Streusel

Mehl, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz mischen. Die Butter in Stücken hinzufügen. Alles mit dem Quirlen des Handmixers auf niedrigster Stufe zu Streuseln verarbeiten.

Mindestens 60 Minuten kühlen.

Ofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. 1 Backblech mit Backpapier auslegen, Streusel darauf verteilen und 25 Minuten knusprig backen. Auskühlen lassen.

Kompott

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, würfeln und mit Zitronensaft, Zimt und Zucker mischen, Apfelsaft angießen und aufkochen. Zugedeckt 5 - 10 Minuten köcheln lassen, evtl. nachsüßen, Zimtstange entfernen. Kompott in Gläser füllen und auskühlen lassen.

Crème:

Joghurt mit Crème fraîche und Zitronenschale verrühren, mit Honig und Zucker süßen und auf dem Kompott verteilen. Mit Streuseln bestreuen, Puderzucker bestäuben und Apfelring garnieren.

