

Apfel-Walnuss-Crumble

361

Typ: Nachspeise

Quelle: Brigitte 2007, 5, 197

**

Bemerkungen: 16 Feb 07: Essen mit Jung-MW. Gut, wenn warm und kross

Zutaten: 8 Portionen

1 kg Äpfel (z.B. Boskop),
3 EL Zitronensaft,
1-2 TL gemahlener Zimt,
100 g Zucker,
75 g Sultaninen;
175 g Mehl,
1 Prise Salz,
150 g kalte Butter,
50 g Walnusskerne

Rezept:

- Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

- Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Zimt, 25 g Zucker und Sultaninen zufügen und alles mischen. In eine ofenfeste Form geben.

- Mehl, 60 g Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Die Butter, bis auf 1 EL, in kleine Würfel schneiden, zufügen und alles mit den Fingern zu einem Streuselteig verarbeiten. Dabei schnell arbeiten, damit die Butter möglichst kühl bleibt.

- Walnüsse grob hacken und unterheben. Walnuss-Streusel über die Äpfel streuen und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Restliche Butter in Flöckchen daraufsetzen.

- Im Ofen etwa 45 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind. Eventuell nach der Hälfte der Zeit mit Backpapier abdecken, damit die Nüsse nicht zu dunkel werden.

FERTIG IN 1 Stunde 15 Minuten