

APFEL-BLAUBEER-CRUMBLE

Vorbereitungszeit: 15 Min. | Backzeit: 15 Min.



Apple Crumble ist ein Klassiker aus England. Es ist quasi ein Apfelkuchen mit Streuseln aber ohne Teig darunter. Ich mache hier eine Abwandlung, nämlich einen Apfel-Blaubeer-Crumble. Dieser Apfelkuchen lässt sich auch wunderbar auf einem Blech backen.

Schritt 1

Apfel schälen, entkernen und würfeln (nicht zu klein). Zucker in einen heißen Topf geben und einmal den Topf schwenken, damit sich der Zucker verteilt. Wichtig: Nicht rühren! Wenn der Zucker geschmolzen und zu leicht braunem Karamell geworden ist, die Äpfel dazu geben und mit einem Holzlöffel umrühren. Zimt, Zitronenabrieb und Zitronensaft dazugeben und alles köcheln lassen.

Schritt 2

Während die Äpfel kochen, alle Zutaten für das Crumble in eine Schüssel geben und zügig mit den Händen vermengen, bis Streusel entstehen. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Schritt 3

Wenn die Flüssigkeit im Topf fast ganz verkocht ist, die Blaubeeren dazu geben. Alles verrühren und die Blaubeeren kurz mit kochen, bis der Saft beginnt auszutreten. Dann die Fruchtmischung in eine Auflaufform geben und die Streusel darauf verteilen. Für 15 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen.

Guten Appetit!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

Als Apfelsorten empfehle ich säuerliche Sorten, wie z.B. Boskop.

Man kann das Rezept auch mit andern Obstsorten abwandeln.

Am besten schmeckt der Crumble lauwarm. Dazu passt auch eine Kugel Vanilleeis sehr gut.

Zutaten:

Füllung:

- 1,2 kg Äpfel geschält
- 4 El Zucker
- 1/2 Bio Zitrone (Saft und Abrieb)
- 180 g Blaubeeren (tiefgekühlte gehen auch)
- Messerspitze Zimt

Streusel:

- 250 g Mehl
- 80 g zarte Haferflocken
- 100 g Zucker
- 200 g Butter
- kleine Prise Salz

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.8 / 5. Anzahl der Bewertungen 88

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch*:](#)