

Apfelcrumble mit Caramelnüssen



Das Rezept für die Süßspeise Crumble entstand vermutlich während des 2. Weltkriegs in England. Da Mehl, Zucker und Butter knapp waren und nicht für einen Teigboden reichten, wurde das Obst mit Streuseln bedeckt. Dieser Apfelcrumble ist einfach zuzubereiten, und anstelle von Äpfeln lassen sich auch andere Saisonfrüchte verwenden.

Zutaten

- 4 Äpfel
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Teelöffel Zimt und 1 Teelöffel Zucker, vermischt
- 12 Baumnüsse
- 3 Esslöffel Zucker

Für die Streusel

- 100 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Messerspitze Vanillezucker
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Die Äpfel entkernen, in Scheibchen schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Mit dem Zitronensaft beträufeln und die Zucker-Zimt-Mischung über die Äpfel geben.
3. Eine feuerfeste Form einfetten und die Scheibchen in der Form verteilen.
4. Die Baumnüsse knacken und die Kerne in grobe Stücke teilen (geht auch von Hand).
5. Zucker (3 Esslöffel) in einer Pfanne erwärmen, bis er flüssig wird. Hitze reduzieren und sofort die Baumnüsse dazugeben. Sobald der Zucker braun wird, die Pfanne vom Herd nehmen und die caramelierten Baumnüsse erkalten lassen.
6. Die Baumnüsse auf den Äpfeln verteilen.
7. In einer Schüssel die kalte Butter mit Zucker, Mehl, Salz und Vanillezucker zu einem bröseligen Teig kneten. Die Streusel über die Baumnüsse streuen.
8. Den Crumble in den Ofen schieben und bei 200 Grad etwa 30 min backen, bis die Streusel leicht braun werden.
9. Mit Vanillecreme oder -glacé servieren oder pur geniessen.



Unser Ziel

Wir wollen die weltweite Zerstörung der Umwelt stoppen und eine Zukunft gestalten, in der Mensch und Natur in Harmonie miteinander leben.

WWF Schweiz

Hohlstrasse 110
Postfach
8010 Zürich

Tel.: +41 (0) 44 297 21 21
Fax: +41 (0) 44 297 21 00
E-Mail: service@wwf.ch
www.wwf.ch
Spenden: PC 80-470-3