



BRATAPFEL CRUMBLE / WINTER DESSERT / LEEROY ZU GAST



Ein warmes Dessert darf im Winter einfach nicht fehlen. Ein Klassiker ist da auf jeden Fall der Bratapfel, also habe ich für dieses Dessert den Klassiker als Crumble abgewandelt. Der Auflauf geht ganz leicht und schnell. Ihr könnt die Nachspeise nach Belieben mit oder ohne Alkohol zubereiten. Ihr könnt sie im Ofen backen oder so wie Leeroy und ich auf dem Grill zubereiten. Hier müsst ihr nur auf eine dafür geeignete Form oder Pfanne achten.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

FÜLLUNG

Schäle die Äpfel nach Belieben und schneide sie in grobe Stücke. Vermische sie mit den restlichen Zutaten in einer Ofenform.

STREUSEL

Vermenge den Kokosblütenzucker mit der kalten Butter, dem Mehl und Salz mit den Händen, einem Teig-Smasher oder Handrührgerät mit Knethaken zu groben Streuseln. Zupfe die Marzipanrohmasse klein und gib sie gemeinsam mit den Mandelstiften dazu. Verteile die Streusel über der Apfelfüllung und backe das Crumble im vorgeheizten Ofen für etwa 25-30 Minuten.

SERVIEREN

Streue zum Servieren Salted Caramel Fudges und süßen Schnee auf das Crumble. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

FÜLLUNG:

- 1 kg** Apfel (Boskoop oder andere saure)
- 1** Zitrone (Saft)
- 50 g** Amaretto (mit oder ohne Alkohol)
- 80 g** Cranberries
- 1 TL** Zimt
- 1** Sternanis
- ½ TL** Ingwer (gemahlen)

STREUSEL:

- 100 g** Kokosblütenzucker
- 200 g** Butter (kalt)
- 300 g** Mehl
- ¼ TL** Salz
- 100 g** Marzipanrohmasse
- 100 g** Mandeln (mandeln)

ZUM DEKORIEREN:

- 100 g** Fudges (Salted Caramel)
- 10 g** süßer Schnee