

APFEL KÜRBIS CRUMBLE



Crumble ist ein Dessert. Welches wirklich zu jeder Jahreszeit passt. Ihr braucht nur Obst oder auch Gemüse eurer Wahl, Streusel und fertig. Die Zutaten für die Streusel hat man immer zuhause und kann sie dann passend zur Saison nach Belieben aromatisieren. Ich verwende für Crumble gerne Dinkel Mehl 630. Ihr könnt aber gerne auch Weizen Typ 405 verwenden. Auch die Füllung könnt ihr ganz Geschmack anpassen und jedes Mal neu kreieren. Für das Apple Crumble verwende ich am liebsten Äpfel, die sich gut zum Backen eignen, wie z. B. Boskoop oder Elstar, da sie süß säuerlich sind und tolle Backeigenschaften haben. Kombiniert mit dem Hokkaido Kürbis, Schokoladendrops und Tonka-Streuseln ist die Nachspeise schon fertig. Wir servieren zum warmen Crumble gerne Skyr, Tahin und Zimtzucker, aber auch mit einer Kugel Eis oder am nächsten Tag kalt schmeckt er hervorragend.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

CRUMBLE

Verknete alle Zutaten zu Streuseln. Ich nehme dafür gerne eine Küchenmaschine mit einem Flachrührer oder einen Teigsmasher. Knete die Streusel am Ende kurz mit den Händen zusammen und stelle sie zur Seite.

APFEL KÜRBIS FÜLLUNG

Schneide den Hokkaido Kürbis in feine, 1 cm große Würfel. Der Kürbis muss nicht geschält werden, da die Schale beim Backen weich wird. Schneide die Äpfel in größere, etwa 3 cm große Stücke, dann ist die Backzeit zwischen Kürbis und Apfel ausgeglichen. Gib die Kürbis- und Apfelwürfel mit dem Zitronensaft in eine Ofenform. Rühre die Schokoladendrops ein.



Wem der Crumble zu wenig süß ist, kann gerne noch 1-2 Esslöffel Zucker oder Zimtzucker zufügen. Allerdings mag ich Crumble ganz gerne, wenn er nicht zu süß ist.

CRUMBLE BACKEN

Verteile die Streusel über der Füllung und streue die Schokoladendrops darauf.

Backe den Crumble im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 30 Minuten.

SERVIEREN

Serviere den Crumble noch warm mit Skyr, Tahin und Zimtzucker. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

CRUMBLE:

- 150 g** Mehl
- 50 g** Haferflocken
- 100 g** Butter (kalt)
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Tonkapaste

APFEL KÜRBIS FÜLLUNG:

- 200 g** Hokkaido Kürbis
- 400 g** Äpfel (säuerlich)
- 1** Zitrone (Saft)
- 50 g** Schokoladendrops (backfest)

ZUM BESTREUEN:

- 20 g** Schokoladendrops (backfest)

ZUM SERVIEREN:

- 500 g** Skyr
- 6 EL** Tahin (Sesampaste)
- 3 TL** Zimt-Zucker