

Apfel-Crumble mit Ingwer

Arbeitszeit: 1 Stunde

Wartezeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	21 g
Kohlenhydrate	71 g
Eiweiß	5 g
Brennwert	500 kcal / 2.100 kJ

Zutaten für 4-6 Portionen

Teig:

100 g weiches Butaris Butterschmalz

1 Prise Salz

100 g brauner Zucker

1 Eigelb (Größe M)

25 g gemahlene Mandeln

200 g Mehl

ca. 10 g kandierter Ingwer

1 Vanilleschote

1,2 kg Äpfel

50 g Zucker

Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

Schritt 1/3

Für den Apfel-Crumble Butaris Butterschmalz, Salz, braunen Zucker, Eigelb, Mandeln und Mehl mit den Händen zu Streuseln verkneten und ca. 1 Stunde kaltstellen.

Schritt 2/3

Inzwischen Ingwer klein schneiden. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauschaben. Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in Scheiben schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren. Apfelstücke, Ingwer und Vanillemark zugeben und zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3/3

Apfelkompott auf vier ofenfeste flache Schälchen verteilen. Streusel darüberstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft (E-Herd: 200 °C) ca. 30 Minuten goldbraun backen. Apfel-Crumble mit Ingwer herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben und warm oder kalt servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.