

# Apfel-Crumble mit Ingwer

## Zutaten für 4-6 Personen

100 g weiches BUTARIS Butterschmalz  
Salz  
100 g brauner Zucker  
1 Eigelb (Größe M)  
25 g gemahlene Mandeln  
200 g Mehl  
2 kleine Würfel (ca. 10 g) kandierter Ingwer  
1 Vanilleschote  
1,2 kg Äpfel  
50 g Zucker  
Puderzucker zum Bestäuben



## Zubereitung:

1. BUTARIS Butterschmalz, 1 Prise Salz, braunen Zucker, Eigelb, Mandeln und Mehl mit den Händen zu Streuseln verkneten, ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. Inzwischen Ingwer klein schneiden. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. 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.
3. Apfelkompott auf vier ofenfeste flache Schälchen verteilen. Streusel darüberstreuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben und warm oder kalt servieren.

**Zubereitungszeit:** (bei 6 Personen) ca. 1 Stunde + Wartezeit ca. 30 Minuten

## Nährwerte: pro Portion

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