



APPLE CRUMBLE IM APFEL

Zutaten für 4 Portionen

Äpfel und Füllung

- 4 Pink Lady Äpfel
- 2 grosszügige EL Cognac
- 2 TL Zucker
- $\frac{3}{4}$ TL Zimt

Crumble

- 45 g Mehl
- 20 g Zucker
- 3 TL Haferflocken
- 3 Prisen TL Salz
- 40 g kalte Butter, in Stücken

Zusätzlich

- etwas Butter für die Form
- Puderzucker zum Bestreuen
- Optional Vanille- oder Fior di Latte Glace

Zubereitung, ca. 50 Minuten inklusive Backen

1. Deckel der Äpfel abschneiden, Äpfel aushöhlen (Wand von ca. 1,5 cm belassen), Kerngehäuse entfernen und das Innere der Äpfel in kleine Stücke schneiden.



2. Apfelstücke in einer Schüssel mit Cognac, Zucker und Zimt vermengen. Die Mischung wenn möglich eine halbe Stunde ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200C Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Backform mit Butter einfetten.
3. Apfelstücke in die Äpfel füllen. Danach die Äpfel in die Backform legen.
4. Mehl, Zucker, Haferflocken und Salz in einer Schüssel vermengen.
5. Die Butter in Stücken begeben und mit den trockenen Zutaten «verzupfen», sodass sich einzelne Mehlstränge und Knödeli bilden.
6. Die Streusel nun über den Äpfeln verteilen und diese ca. 25 Minuten backen, bis der Crumble goldbraun ist.
7. Äpfel Mit etwas Puderzucker bestreuen. Warm und mit Vanille- oder Fior di Latte Glace servieren.