

Apple Crumble mit Karamellsoße (reicht für 4 Förmchen oder eine große Form)



Das brauchst du:

Für die Äpfel:

4 mittlere Äpfel

1 Handvoll Rohrzucker oder normalen Zucker

1 Prise Zimt

Für das Crumble:

75 g Rohrzucker oder normalen Zucker

150 g Dinkelmehl oder normales Mehl

90 g kalte Butter, in Flöckchen geschnitten

Für die Karamellsoße:

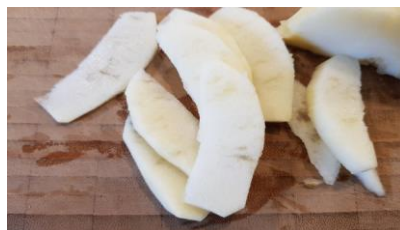
50 g Rohrzucker oder normalen Zucker

50 g Butter in Flöckchen geschnitten

200 g Sahne

3 Esslöffel Wasser

So machst du´s richtig:



- 1.) Schäle die Äpfel, schneide sie in Viertel, nimm das Kerngehäuse raus und schneide sie in feine Spalten, wie du oben sehen kannst.

2.) Heize den Ofen auf 190 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.



3.) Gib die Spalten in eine große Auflaufform oder in kleine Auflaufförmchen, wie du oben siehst.

4.) Gib nun zuerst eine Hand voll Zucker, dann eine Prise Zimt auf die Äpfel, wie oben.



5.) Mache nun die Crumble, indem du, wie oben zu sehen, die Butter in Flöckchen schneidest und in eine Schüssel gibst.

6.) Gib nun den Zucker und das Mehl hinein und forme mit den Händen einen Teig. Dieser Teig wird sehr bröselig sein, denn es sollen ja auch Crumbles, also Streusel werden.



7.) Gib nun diese Streusel auf die Äpfel, wie du oben siehst.

8.) Mach nun das Karamell: Schneide dazu die 50 g Butter in Flöckchen.



9.) Gib den Zucker mit 3 Esslöffel Wasser in eine Pfanne und erhitzte den Zucker, bis er flüssig ist (noch nicht rühren!)

10.) Gib nun nach und nach die Butterflöckchen dazu. Jetzt musst du ständig rühren!

11.) Gib dann die Sahne hinzu und lass alles etwas eindicken, bis es eine karamellige Farbe und Textur hat!

12.) Gib das flüssige Karamell in ein Schälchen, wie du oben siehst.