

Weihnachtsküche

In diesem Jahr möchte ich Ihnen ein süßes Dessert servieren.

Crumble

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch grob würfeln. Etwas Butter in einer Kasserolle schmelzen und die Apfelwürfel mit Zitrusaft und Zucker bei mittelstarker Hitze etwas 5 Minuten Saft ziehen lassen und beiseite stellen. Die kühl-schrankkalte Butter mit den Fingern so in das Mehl einarbeiten, dass eine grob-krümelige Masse entsteht. Den Zucker untermischen, die Masse mit 1-2 EL kaltem Wasser beträufeln und mit lockeren Fingern durchmischen, bis sich an einzelnen Stellen Streusel bilden. Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten und die vorgegarten Äpfel hineingeben. Die Streuselmasse darauf verteilen. Den Herd auf 190–200 Grad vorheizen und den Crumble für ca. eine halbe Stunde auf der mittleren Einschubleiste backen, bis die Streusel knusprig und gebräunt sind. Mit kalter, nicht gezuckerter, Schlagsahne lauwarm servieren.

FÜR 4-6 PERSONEN

1 kg süßsaure Äpfel (z. B. Boskop oder Cox), 1 EL Butter + Butter zum Fetten, Saft einer ½ Zitrone oder ½ Apfelsine
1 EL Zucker

Für die Streusel:

100 g Butter (kühl-schrankkalt)
150 g Mehl
50 g Zucker (gern Rohrzucker)

Butter für die Form

*Guten Appetit wünscht das Planungsbüro
ConPlan GmbH
Berndt Rethfeld*

*Wir
wünschen
ein fröhliches
Weihnachtsfest
und ein glückliches
erfolgreiches Neues Jahr.
Wir danken Ihnen herzlichst
für die gute Zusammenarbeit und
hoffen auf eine weitere, erfolgreiche
Zukunft.*

*ConPlan GmbH
Planungskonzepte für die
Haustechnik*

Rethfeld@Con-Plan.de