

Crumble mit Zitrusfrüchten und Ingwer

Ein fruchtiges Dessert mit Grapefruits und Mandarinen

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (etwa 30 x 22 cm):

Fett

Streuselteig:

20 g Ingwer

50 g Dr. Oetker geröstete, gehackte Haselnüsse

150 g Weizenmehl

80 g brauner Zucker

100 g weiche Butter

Füllung:

3 Pink Grapefruits

etwa 5 Mandarinen (etwa 650 g)

1 Dr. Oetker Bourbon

Vanilleschote

50 g brauner Zucker

Wie backe ich einen Crumble mit Zitrusfrüchten und Ingwer?:

1 Vorbereiten:

Ingwer schälen und fein hacken.

2 Streuselteig zubereiten:

Mehl, Zucker und Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Haselnüsse und Ingwer kurz unterarbeiten und die Streusel kalt stellen. Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

3 Füllung zubereiten:

Grapefruits schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden und auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Die Reste ausdrücken und den Saft ebenfalls auffangen. 150 ml Saft abmessen, evtl. mit Wasser auffüllen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Saft, Vanilleschote und -mark zugeben und in 10-12 Min. bei mittlerer Hitze sirupartig einköcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Mandarinen sorgfältig schälen, so dass auch die weißen Häutchen entfernt sind, und in die einzelnen Filets teilen.

- 4 Fruchtfilets in die Auflaufform geben, den Sirup darübergießen und alles vorsichtig mischen und verteilen. Die Streusel darübergeben. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Crumble am besten warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zu diesem Crumble schmeckt geschlagene Sahne oder Dr. Oetker Dessertsoße Vanille-Geschmack.
- Sie können den Streuselteig statt mit Nüssen auch mit Mandeln zubereiten.
- Nach Belieben die Haselnüsse nochmal extra rösten.