


Obst-Crumble

Dieses Grundrezept für köstlichen Crumble gelingt auch ganz einfach mit anderen Früchten.

etwa 5 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (Inhalt etwa 2,5 l) oder:

Für die Quicheform (Ø 26 cm) oder:

Für das Kuchen- und Auflaufblech (36 x 25 cm):
Fett

Füllung:

600 g Äpfel, z. B. Cox Orange

Streuselteig:

100 g Butter oder Margarine
150 g Weizenmehl
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz

Wie backe ich einen Crumble mit Früchten?:

1 Vorbereiten:

Für den Streuselteig Butter oder Margarine zerlassen. Form fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Füllung zubereiten:

Äpfel schälen, achteln und in kleine Stücke schneiden. Das Obst in der Auflaufform verteilen.



3 Streuselteig zubereiten:

Mehl in einer Rührschüssel mit den übrigen Zutaten vermischen. Das Fett dazugeben und mit einem Löffel zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf den Früchten verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

Den Crumble auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie den Crumble mit Dr. Oetker Bourbon Vanille-Soße aus dem Kühlregal.
- Sie können auch beliebige andere Früchte, z. B. Aprikosen, Pflaumen, Ananas verwenden.

