



MEIN GENUSS



## Apfel-Crumble mit Erdbeeren



**It's a match!**

It's a match! Rosmarin verfeinert nicht nur herzhafte Gerichte sondern auch Desserts & Cocktails!

Vorbereitung  
**15 min**

Niveau  
**Mittel**

Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1** Für diesen Geschmacks-Hit im ersten Schritt die Äpfel von Schale und Kerngehäuse befreien. Diese in ca. **2 cm** große Stücke schneiden. Nun die geschnittenen Früchte mit einem gestrichenen EL braunen Zucker und etwa 4 EL Wasser in einem großen Topf aufkochen. Danach darf alles noch **2 bis 3 Minuten** bei schwacher Hitze mit Deckel köcheln.
- 2** Nun den Ofen (*Elektro: 180 Grad, Umluft: 160 Grad, Gas: s. Hersteller*) vorheizen. Währenddessen die Erdbeeren putzen und halbieren. Nun den gestrichenen TL Mehl mit dem Ahornsirup zu einer glatten Masse verrühren und danach die Äpfel vom Herd nehmen. Den Sirup-Mehl-Mix, das Vanilleextrakt, etwa einen Teelöffel Zimt und  $\frac{3}{4}$  der Erdbeeren unter die Äpfel mischen. Danach alles in einer flachen Auflaufform verteilen.
- 3** Für die Streusel Mehl und Backpulver mit einer Prise Salz, den Mandeln und **Rosmarin** mischen. **Achtung:** Rosmarin ist sehr geschmacksintensiv. Lieber vorsichtig an die richtige Menge herantasten!
- 4** Die Butter in Stückchen dazugeben und so lange mit den Händen kneten, bis das Gemisch zusammenklumpt. Als Streusel die Mischung über den Früchten verteilen.
- 5** Nun die Form in den Ofen geben. Etwa **35 bis 40 Minuten** backen, bis der Kuchen goldbraun ist. Den fertigen Apfel-Crumble herausnehmen und zusammen mit den restlichen Erdbeeren anrichten. Lecker dazu: Crème fraîche oder Sahne.

### Zutaten

700 g Äpfel, säuerlich  
1 EL brauner Zucker  
330 g Erdbeeren  
1 TL Mehl  
5 EL Ahornsirup  
1.5 TL Vanilleextrakt  
130 g Mehl  
Rosmarin geschnitten  
1 TL Backpulver  
70 g Mandeln gehackt  
85 g Butter, kalt

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 31.07.2026.