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**

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

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 ¾ 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.

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 20.10.2024.