

Apfel-Printen-Crumble

Zutaten für 4 Förmchen oder feuerfeste Tassen

400 Gramm Äpfel (Braeburn, Elstar, Jonagold)
1 TL Agavendickdaft
2 Printen
50 Gramm Mehl
Salz
25 Gramm gemahlene Mandeln
1 TL Zucker
½ Päckchen Vanillezucker (3-4 Gramm)
100 Gramm gekühlte Butter
1 Spritzer Zitronensaft
Butter zum Fetten der Form/Förmchen

Zubereitung:

1. Die Printen auf einer Reibe zerkleinern oder in einen Beutel packen und mit einem harten Gegenstand (zum Beispiel Stiel eines Holzlöffels) in möglichst kleine Stücke zerstoßen.
2. Äpfel schälen, entkernen, in kleine Stückchen schneiden. Mit Zitronensaft und Agavendicksaft verrühren und zur Seite stellen.
3. Mandeln, Zucker, Mehl, Vanillezucker, eine Prise Salz und die kalte Butter (in Stückchen) zu den Printenstückchen geben.
4. Alle Zutaten mit den Händen verkneten, sodass sich klumpiger Streusel bildet.
5. Streusel kühl lagern.
6. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
7. Förmchen oder feuerfeste Tassen mit etwas Butter einfetten.
8. Apfelstückchen darauf verteilen; mit Printen-Streusel bedecken.
9. Bei 180 Grad Umluft ca. 30 Minuten backen. Der Streusel sollte gelb-gold sein.

aachen tourist service

© Katja Esser