

American Apple Crumble

Zutaten

Teig

160 g Mehl
1 EL Zucker
1 Prise Salz
100 g Butter, kühl
3 EL eiskaltes Wasser

Füllung

3 Große Granny Smith Äpfel
250 g Schlagsahne
90 g brauner Zucker
50 g Zucker
1 EL Mehl
1 Vanilleschote
1 Prise Zimt

Crumble

100 g Butter
100 g Mehl
90 g brauner Zucker
1 Prise Salz
50 g Walnüsse



Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück)

Dauer: 70 min + 80 min Backzeit

Zubereitung

Die trockenen Zutaten für den Teig (Mehl, Zucker, Salz) in einer Schüssel vermengen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und zur Mehlmischung geben. Mit einem Rührgerät mit Knethaken oder mit den Händen kneten bis kleine Klumpen entstehen. Dann den Löffel Eiswasser dazugeben. Nicht zuviel Wasser verwenden, sonst wird der Teig klebrig, falls das passiert, noch etwas Mehl dazugeben. Die Konsistenz sollte klumpig und eher trocken als feucht sein. Den Teig zu einer Kugel formen, zu einer Scheibe flach drücken und in Frischhaltefolie ca. 1 Stunde kalt stellen.

Inzwischen den Backofen auf 180 ° Ober-Unterhitze vorheizen und die Kuchenform mit Backpapier auslegen.

Die Äpfel schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Schlagsahne, Zucker, Mehl, und Zimt in eine Schüssel geben. Vanilleschote längs aufschneiden, auskratzen und zusammen mit den Äpfeln in die Schüssel geben und verrühren.

Für die Streusel die Butter in kleine Stücke schneiden und die Walnüsse grob hacken. Zusammen mit Mehl, Zucker und Salz vermengen. Mit den Fingern Streuseln erzeugen und je nach Bedarf noch Mehl hinzufügen.

Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche zu einem großen Kreis ausrollen und in die Springform geben. Einen ca. 2 cm hoher Rand bilden und die Apfelmischung in die Form füllen. Mit den Streuseln bedecken und für 80 Minuten goldbraun backen. Der Kuchen schmeckt warm und kalt gleichermaßen gut.

Hast du den Apple Crumble gebacken? Ich würde mich sehr über ein Kommentar freuen!!