



APFEL-BEEREN-CRUMBLE MIT SPEKULATIUS



Für 4 Personen

FÜR DIE FÜLLUNG:

3-4 süß-säuerliche Äpfel
(z.B. Boskoop, Cox Orange)
3 EL brauner Zucker
Saft von ½ Zitrone
1 EL Speisestärke
200 ml Rotwein
2 Nelken
1 Sternanis
1 Zimtstange
2 EL Zucker
150 g TK-Brombeeren

FÜR DIE STREUSEL:

200 g Spekulatiuskekse
60 g kernige Haferflocken
40 g Zucker
2 Prisen Salz
120 g kalte Butter in Stücken
nach Bedarf etwas Mehl

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Äpfel waschen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Mit Zucker, Zitronensaft und Stärke mischen. Beiseitsetellen.

Den Wein mit Nelken, Sternanis, Zimt und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und etwas reduzieren lassen. Vom Herd nehmen.

Für die Streusel die Spekulatiuskekse in einem Zerkleinerer fein zerbröseln. Haferflocken grob zerkleinern. Kekse und Haferflocken mit Zucker und Salz vermengen. Butterstücke dazugeben und mit den Händen zu Streuseln verkneten. Ist die Masse noch zu feucht, etwas Mehl zugeben.

Eine dünne Schicht Streusel auf dem Boden einer ofenfeste Pfanne oder Auflaufform verteilen und mit den Fingern andrücken. Im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen.

Äpfel und Brombeeren auf dem Boden verteilen. Mit dem Wein übergießen und die restlichen Streusel darauf verteilen. Bei 190 °C Ober-/Unterhitze oder 170 °C CircoTherm® Heißluft 35-40 Minuten backen, bis die Äpfel weich sind. Den Crumble lauwarm und nach Belieben mit Vanilleeis oder Sahne servieren.