

Weihnachtlicher Apple Crumble aus dem Thermomix®



45 Min.



leicht



6 Portionen

© Weihnachtlicher Apple Crumble - Adrian, Thermomix_HH

Knusprige Streusel und fruchtige Äpfel.



Gut geplant ist halb geweiht. Gemeinsam mit befreundeten Bloggern haben wir Ideen zum Verschenken, für den Adventskaffee und einen schönen Jahresausklang zusammengestellt. Mit dabei ist auch Adrian von "Thermomix_HH" mit seinem Lieblingsrezept.

Habt alle eine schöne Weihnachtszeit, genießt die süßen Sünden und versucht dem Trubel ein wenig zu entgehen. **Freut euch auf 19 kreative & leckere Rezepte für den Thermomix® - der Weihnachts-Mix wird euch gefallen!**

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>		Für die Streusel:
<input type="checkbox"/>	100 g	Butter in Stücken
<input type="checkbox"/>	80 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	150 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>		Für die Füllung:
<input type="checkbox"/>	600 g	säuerliche Äpfel (z.B. Boskop oder Gala)
<input type="checkbox"/>	1 EL	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>	20 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	20 g	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	1	gehäufter TL Zimt
<input type="checkbox"/>		Außerdem:
<input type="checkbox"/>		Fest für die Form

Zubereitung

1. Für die Streusel alle Zutaten in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 5 vermischen. Umfüllen.
2. Äpfel waschen, vierteln, entkernen, dann mit den übrigen Zutaten für die Füllung in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 4 zerkleinern. Herunterschieben und 5 Min./100 °C/Linkslauf/Stufe 1 aufkochen.
3. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Auflaufform (20 x 30 cm) einfetten.
4. Äpfel in die Form geben. Streusel darüber verteilen. Im heißen Ofen ca. 30 Min. goldbraun backen.

Tipp:

Adrian liebt es, seinen Crumble zu variieren. Z. B. die Füllung mit eingelegten Rumrosinen oder Amaretto-Likör verfeinern. Birnen oder Pflaumen anstatt Äpfel verwenden. Und sein absoluter Geheimitipp: ein wenig geriebene Nelke mit in die Füllung geben.