„Sind da Nüsse drin?“, fragte ein Gast neugierig, als wir diesen Apfelcrumble als Dessert auftischten.
„Nein, nur Dinkelvollkornmehl.“, antworteten wir.
„Wahnsinn, das schmeckt so nussig!“, war die begeisterte Rückmeldung.
Ja, frisch gemahlenes Dinkelvollkornmehl schmeckt sehr nussig und aromatisch. Auch deshalb verwende ich es so gerne. Außerdem ist es gesünder als Weißmehl und Weizenmehl.
Wer eine Nussallergie hat, bekommt bei diesem Crumble ein bisschen den Eindruck, Nussstreusel zu knuspern. Veganer ersetzen die Butter durch Margarine und haben eine ebenso köstliche tierfreie Variante.Dieses Dessert ist also nicht nur für viele Schleckermäulchen geeignet und ist super einfach zubereitet – es schmeckt auch noch unglaublich gut und eigentlich auch fast jedem!
Ein herbstlicher leichter Leckerbissen als Nachtisch oder auch statt Kuchen.
Ich betone immer wieder, dass das Mehl am besten frisch gemahlen werden sollte. Das hat einen Grund. Ich finde, es schmeckt einfach komplett anders als gekauftes Vollkornmehl! Frisch kommt das Nussige erst richtig durch und bei gekauftem Vollkornmehl fand ich das Ergebnis öfters ein wenig bitter…

Für 2-4 Personen:

500 g Äpfel
200 g frisch gemahlenes (!) Dinkelvollkornmehl
125 g zerlassene Butter/Margarine
150 g Zucker
½ TL Zimt

Die Butter bei milder Hitze zerlassen und etwas abkühlen lassen. Mehl, Zucker und Zimt in einer Schüssel mischen. Die Butter dazu geben und mit dem Handrührer zu Streuseln verarbeiten. Wenn es noch nicht richtig „krümelt“, die Schüssel noch mal kurz kühl stellen und noch einmal rühren.
Den Ofen auf 180°C vorheizen.
Die Äpfel vierteln, wenn nötig schälen und die Viertel noch einmal halbieren. In eine gefettete Auflaufform schichten. Wer zwei Schichten Äpfel macht, kann dazwischen ein paar Streusel streuen.

Oben die Crumble-Masse verteilen und das Ganze eine halbe Stunde backen, bis die Äpfel weich sind und die Streusel goldbraun und knusprig.[nurkochen]

Tipp:
Wer mag, kann noch (Rum)Rosinen dazu geben oder die Äpfel mit ein wenig Rum oder Amaretto beträufeln.
Mit ein bisschen geschlagener Vanillesahne oder Vanilleeis ein Hochgenuss!
Lasst es euch schmecken und habt eine genussvolle Zeit!
Eure Judith

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
4
Send email