

Apfelcrumble

Zubereitung:

Für die Streusel die angegebenen Zutaten mit der Hand verkneten. Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Streusel darauf verteilen. Bei 175 °C Ober- und Unterhitze 20 bis 25 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen. Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und in dem Apfelsaft bissfest garen. Süßen. Erkalten lassen. Für die Creme Joghurt, Schmand und Honig verrühren. In die Gläser zuerst die Apfelmasse, dann die Schmand-Joghurt-Creme und zuletzt die Streusel schichten. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp:

Apfelcrumble im Glas serviert ist ein elegantes Dessert.

Zutaten:

(Für 8 bis 9 Personen)

Für die Streusel:

120 g Mehl
70 g brauner Zucker
1/2 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
80 g weiche Butter

Für die Apfelmasse:

1,5 kg säuerliche Äpfel
etwa 250 ml Apfelsaft
2 bis 3 Esslöffel Zucker

Für die Creme:

300 g Joghurt
400 g Schmand
3 Esslöffel flüssiger Honig
1 Esslöffel Puderzucker