

COOKIT ERLEBEN

APFEL-CRUMBLE

cookit-erleben.de

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Für die Streusel

200 g	Dinkelmehl Type 630
100 g	Butter
100 g	brauner Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	Vanilleextrakt
75 g	Mandelstifte
30 g	kernige Haferflocken

Für die Apfelfüllung

1.000 g	Boskoop-Äpfel
½	Zitrone, davon der Saft
1 EL	brauner Zucker
1 TL	Zimt
1 Prise	Kardamom, gemahlen
1 Prise	Muskatnusspulver
½ TL	Bratapfelzauber von Spicebar

Zum Servieren: Vanilleeis nach Belieben

Apfel-Crumble

Zubereitung mit dem Cookit

4 Portionen | 30 Min. Kühlzeit | ca. 45 Min. Backzeit

1 Backofen und Form vorbereiten

Den Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen. Eine mittelgroße ofenfeste Form mit etwas Butter einfetten.

2 Streusel im Cookit herstellen

Das Universalmesser einsetzen. 200 g Dinkelmehl Type 630, 100 g kalte Butter in Stücken, 100 g braunen Zucker, 1 Prise Salz und 1 TL Vanilleextrakt in den Topf geben. Den Deckel schließen und den Messbecher einsetzen.

Automatikprogramm Feste Teige | 2 Minuten | Stufe 11

3 Streusel kühlen

Das Universalmesser vorsichtig herausnehmen. Die Streusel in eine Schüssel umfüllen und **30 Minuten ins Gefrierfach** stellen. Anschließend das Universalmesser wieder einsetzen.

4 Apfelfüllung zubereiten

1.000 g Boskoop-Äpfel schälen, entkernen und achteln. Mit dem Saft von ½ Zitrone, 1 EL braunem Zucker, 1 TL Zimt, je 1 Prise gemahlenem Kardamom und Muskatnuss sowie ½ TL Bratapfelzauber von Spicebar in den Topf geben. Den Deckel schließen und den Messbecher einsetzen.

Universalmesser | 5 Sekunden | Stufe 14

5 Äpfel in die Form geben

Das Universalmesser vorsichtig herausnehmen. Die Apfelmischung in die vorbereitete Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen.

6 Streusel ergänzen und verteilen

Die Schüssel mit den gekühlten Streuseln zum Abwiegen in den Cookit stellen. 75 g Mandelstifte und 30 g kernige Haferflocken einwiegen. Die Schüssel herausnehmen, alles locker vermengen und gleichmäßig auf den Äpfeln verteilen.

7 Backen und servieren

Den Apfel-Crumble auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen **ca. 45 Minuten** backen, bis die Streusel goldbraun und knusprig sind. Etwas abkühlen lassen und noch lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis servieren.