

Apple Crumble

Zutaten für 4 Personen:

4 Äpfel
50 g getrocknete Aprikosen
80 g Rohrzucker
½ TL gemahlener Ingwer
80 g Mehl
50 g kalte Butter
30 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in Schnitze schneiden. Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Äpfel, Aprikosen, Ingwer und 2 EL Zucker mischen. In eine ofenfeste Form geben. Mehl mit restlichem Zucker und Butter von Hand zu Streuseln verreiben. Streusel über die Früchte verteilen und Mandelblättchen darüber streuen. Ca. 35 Minuten goldbraun backen. Apple Crumble lauwarm mit einer Kugel *Single Malt Whisky von den schottischen Highlands & Shortbread* anrichten.