

Apple-Crumble

Apple-Crumble für 4 Portionen

Zutaten:

3 Äpfel, geschält und gewürfelt
1 1/2 EL Calvados
1/2 TL Zitronensaft
50 g Mehl
25 g Zucker
25 g Butter
Zimt
Vanillesauce

Zubereitung:

Die Apfelwürfel mit Calvados, einer Prise Zimt und dem Zitronensaft vermischen und in einer kleinen feuerfeste Auflaufform verteilen.

Aus Mehl, Butter, Zucker und einer Prise Zimt Streusel kneten und

auf den Äpfeln verteilen. 40 Minuten bei indirekter, mittlerer Hitze (180 °C) grillen. Mit Vanillesauce servieren.

Tipp:

Statt Äpfel kann auch anderes Obst verwendet werden.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Grillmethode: Indirekte, mittlere Hitze (180 °C)

Grillzeit: 40 Minuten

Hilfsmittel: Feuerfeste Auflaufform