

Heimische Leckereien zubereiten – Advent und Weihnachten

Apfel-Crumble mit Joghurt-Creme

Apfel-Crumble herstellen aus:

3 große Äpfel
etwas Zitronensaft
150 g Vollkornmehl
90 g sternenfair Butter
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Zimt
½ TL Nelken

Die Äpfel in Spalten schneiden und würfeln. Dann mit Zitronensaft vermengen und in eingefettete Muffinformen oder eine kleine Auflaufform schichten. Mehl, Butter, Zucker, Zimt, Nelken und Salz erst mit den Knethaken des Rührgerätes und dann mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Gleichmäßig über die Äpfel



verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 150°C Umluft ca. 30 Min. backen. Die Streusel werden besonders knusprig, wenn man sie schon einen Tag vorher zubereitet und kühl stellt.

Für die Joghurt-Creme:

550 g sternenfair Naturjoghurt
2 Pck. Vanillezucker (nach Belieben) Zitronenabrieb und -saft

Währenddessen wird der cremige Naturjoghurt mit Vanillezucker und Zitrone verrührt.

Variation:

Die Joghurt-Creme schmeckt herrlich frisch zum noch warmen Apfel-Crumble mit karamellisierten Walnüssen.

Versüßen Sie das Dessert mit karamellisierten Walnüssen. Dazu etwa 100 g Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne mit einem Stückchen Butter goldbraun angeröstet. Dann zwei Esslöffel Imkerhonig darüber geben und kurz erhitzen.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen

Regina Hangl unsere liebe Kollegin
und das sternenfair Team