

# Bratapfel Crumble | lecker und schnell zubereitet

Ihr Lieben <3

es gibt doch nichts besseres, als verführerisch duftendes und leckeres Gebäck zur kalten weihnachtlichen Jahreszeit! Ob Nachmittags mit einem leckeren Tässchen Kaffee oder Tee, ob als Nachtisch oder auch einfach nur so ... ein Crumble ist hier mein absoluter Favorit! Zur weihnachtlichen Jahreszeit muss es natürlich ein Bratapfel Crumble mit leckerem Marzipan und warmer Vanillesoße sein!

Probiert es aus – es ist so lecker!!!

Das Video zu diesem Rezept findet ihr [\\*HIER\\*](#)

Als Dessert für 6 Personen werden benötigt:

4 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop, Breaburn, Elstar...)

80g Marzipan

160g Mehl

40g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

40g Walnüsse

100g kalte Butter

65g braunen Zucker (alt. weißen Zucker)

5 Tropfen Rumaroma

1 Prise Salz

1 Vanilleschote

1 TL Zimt

etwas Butter für die Form

Für die Vanillesoße benötigt ihr:

600ml Milch

1 Vanilleschote

25g Zucker

25g Speisestärke

2 Eigelb

## Zubereitung:

Backofen vorheizen (160° Umluft oder 175° Ober-/Unterhitze). Walnüsse grob hacken. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken raus schaben. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden. Mehl, kalte Butterwürfel, gemahlene Nüsse, Zucker, das Mark der Vanilleschote, Rumaroma, Zimt und die Prise Salz in eine Rührschüssel geben und zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden.

Nun wird eine Auflaufform oder Tarteform gefettet. Zuerst kommen die Äpfel in die gefettete Form, anschließend die gehackten Walnüsse und das Marzipan. Dieses wird einfach nur in kleine Stücke gezupft und gleichmäßig verteilt. Zum Schluß wird noch der Teig krümelig verteilt und dann darf das Crumble auch schon in den Backofen. Gebacken wird es etwa 30 bis 35 Minuten.

Für die Vanillesoße wird das Mark der Vanilleschote wieder mit dem Messerrücken raus geschabt. Dieses wird zusammen mit der Vanilleschotenschale, dem Zucker, der Speisestärke und den Eigelben in die kalte Milch gegeben, mit einem Schneebesen verrührt und anschließend unter ständigem Rühren auf dem Herd erwärmt, bis die Soße leicht eindickt. Diese wird vom Herd genommen, die Vanilleschotenschale entfernt und anschließend sollte sie etwas abkühlen, bevor sie mit dem Crumble serviert wird. Am besten schmeckt es lauwarm !

TIPP: Das Crumble lässt sich super morgens vorbereiten ! Hierzu einfach das ungebackene Crumble mit Folie gut abdecken und im Kühlschrank aufbewahren, bis es am Abend gebacken wird.

Ich wünsche Euch einen guten Appetit!

Eure Nicole