REZEPT · 4 PORTIONEN

Apfel-Crumble | Haselnuss | Blendender Eierlikör

RAUSCH
familienwerkstatt.de · esswerkstatt.de · kaufRausch.store

Apfel-Crumble

ZUTATEN

600 g	Äpfel (geschält, gewürfelt)
40 g	Butter
50 g	Zucker
1 Prise	Zimt

ZUBEREITUNG

Butter und Zucker in einer Pfanne schmelzen, den Zimt zugeben und die Äpfel darin anschwitzen. Die Äpfel in eine ofenfeste Form geben, mit den Streuseln bedecken und bei 170 °C ca. 20 Minuten backen.

Haselnuss-Streusel

ZUTATEN

140 g	Weizenmehl Typ 550
50 g	Zucker
80 g	Haselnüsse (gehackt)
100 g	Butter
1	Eigelb

ZUBEREITUNG

Aus allen Zutaten einen Streuselteig kneten.

Blendender Eierlikör

ZUTATEN

3	Eigelb (Gr. M)
1	Vanilleschote
75 g	Zucker
150 g	Sahne
75 ml	Schwarzwald Blend

ZUBEREITUNG

Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herausschaben und mit dem Zucker zu den Eigelben geben. In einer Schüssel über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Sahne und Schwarzwald Blend zugeben und unter Rühren bis ca. 70 °C erhitzen, nicht kochen. In eine saubere Flasche (300 ml) füllen und verschließen. Kühl aufbewahrt hält der Eierlikör ca. 8 Wochen. Zum Servieren über den lauwarmen Crumble geben.

NOTIZEN

◆ kaufRausch-Produkt · erhältlich unter kaufRausch.store