

Apple Crumble mit Marzipan, Pekannüssen und Orangen-Creme

Zutaten Apple Crumble

- 4 große Äpfel
- 2 EL Zimtzucker
- Saft einer halben Limette
- 200g Marzipanrohmasse
- 200g Mehl
- 140 g kalte Butter
- 60g brauner Zucker
- 60 g Puderzucker
- 2 TL Zimt
- 2 Prisen Salz
- Abrieb einer halben Limette
- 100 g grob gehackte Pekannüsse

Zutaten Orangen-Creme

- 1 Becher Creme Fraiche
- 1 Becher griechischer Joghurt
- 1 Schuss Ahornsirup
- Abrieb einer kleinen Orange



Zubereitung

1. Den Backofen auf 185 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden und in eine Auflaufform geben. Mit dem Zimtzucker bestreuen und dem Limettensaft beträufeln. 50g Marzipanrohmasse in Stückchen zupfen und zu den Äpfeln geben.
3. Für die Streusel das Mehl in eine Schüssel sieben. Die kalte Butter in Stücken, das restliche Marzipan in Flocken, den braunen Zucker und den Puderzucker, den Zimt, zwei Prisen Salz sowie den Limettenabrieb dazugeben und mit den Knethaken eines Rührgerätes oder mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.
4. Die Streusel über den Äpfeln verteilen und mit den gehackten Nüssen bestreuen. Auf der mittleren Schiene des Backofens etwa 30-40 Minuten goldbraun backen.
5. Währenddessen die Creme Fraiche mit dem Joghurt und einem Schuss Ahornsirup glatrühren. Den Orangenabrieb dazugeben und zu dem warmen Crumble servieren.

Guten Appetit!