

Apfel-Crumble im Glas

Für ca. 8-10 Portionen (Gläser)

Zutaten:

Für das Kompott:

1,75 kg säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop)
Saft und Abrieb einer halben Biozitrone
1 Stück Zimtstange ca. 5 cm
1 Bourbon-Vanilleschote
2 Gewürznelken
4-5 EL Zucker

Für die Honig-Joghurtcreme:

250 g griechischer Joghurt (Alternativ: Quark 40%)
150 g Schlagsahne
ca. 3 EL flüssiger Honig
Zitronenabrieb (von der restlichen Bio-Zitrone)
ca. 40 g Zucker
1 Bourbon-Vanillezucker
2 EL Calvados (Alternativ: Rum)

Für den Crumble:

90 g Butter
120 g Mehl
60g kernige Haferflocken
70 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
feines Meersalz, etwas Zimt

Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, grob würfeln und mit Zitronensaft, Zimt, Gewürznelken und 4 EL Zucker in einen ungelochten Garbehälter geben. 5 - 10 Minuten im Dampfgarer bei 100° garen. Je nach Geschmack mit Zucker nachsüßen. Die Gewürznelken, Zimtstange und Vanilleschote entfernen, den Apfelkompott auskühlen lassen.

Für den Crumble: Butter im Dampfgarer 2-4 Minuten schmelzen. Mehl, Haferflocken, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz und Zimt zu der Butter geben und mischen. Den Backofen auf 200° C Heißluft vorheizen. Die Masse mit den Fingern zu Streusel reiben (ggf. noch Mehl hinzugeben) Auf ein Backblech verteilen und in den Backofen geben. Ca. 25 Minuten knusprig backen. Auskühlen lassen.

Joghurt verrühren, dann die Creme mit Honig und Zucker je nach Geschmack süßen. Zitronenabrieb dazu geben.

Das Kompott auf die Gläser verteilen. Joghurtcreme in den Spritzbeutel füllen und auf dem Kompott verteilen. Streusel kurz vor dem Anrichten darüber geben und mit Puderzucker bestäubt servieren.