

Apfel-Crumble

Zutaten:

4 mittelgroße Äpfel,
60g Puderzucker,
1 Prise Salz,
120g Butter oder Margarine,
110g Mehl,
75g Zucker,
Vanilleeis

Äpfel schälen, in Viertel schneiden, Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in grobe Stücke schneiden. Äpfel, Zucker und Salz mischen und in vier feuerfeste Formen füllen. Mit den Fingern Fettstückchen und Mehl zu Krümeln kneten. Zucker zugeben und alles über die Äpfel streuen. In den auf 230 Grad/Umluft 200 Grad/Gas Stufe 3 vorgeheizten Backofen schieben und etwa 30 Minuten backen. Kalt oder warm mit Vanilleeis oder Schlagsahne servieren.

Apfelkuchen mit Walnüssen

Zutaten:

2 mittelgroße Äpfel,
50g Butter oder Margarine,
30g Walnußkerne,
6 Eier,
120g Zucker,
225g Mehl,
¼ Teel. Geriebene Muskatnuß,
½ Teel. Gemahlener Zimt

Äpfel schälen, in Viertel schneiden, Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in Stücke schneiden. Die Hälfte des Fettes zerlassen. Grob gehackte Walnüsse und Äpfel zugeben und fünf Minuten dünsten, bis die Äpfel weich sind. Abkühlen lassen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen. Eischnee, gesiebtes Mehl und Gewürze vorsichtig unter die Eigelbmasse rühren. Äpfel und Nüsse vorsichtig unterheben. Eine Kastenform mit dem restlichen Fett austreichen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad/Umluft 160 Grad/Gas Stufe 2 etwa eine Stunde backen.

aus: Brigitte-Beilage Weihnachten