

Apfel-Pflaumen Crumble



Zubereitung

1. Früchte einkochen Äpfel schälen und entkernen, in 2 cm grosse Stücke schneiden. Pflaumen entsteinen, grob hacken und zusammen mit den Apfelwürfeln, dem Rotwein und dem Kristallzucker in einer Pfanne zum Kochen bringen, 20 Minuten leise köcheln lassen, die Sauce soll etwas eindicken. Alles in eine feuerfeste Form geben.

Backofen auf 200° C vorheizen.

2. Crumble herstellen Mit den Fingerspitzen Mehl, Butter, Demerara Zucker, Salz und Walnüsse zusammenrubbeln und über die Obstmischung geben. 20–30 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

3. Servieren Noch warm mit Unmengen Doppelrahm servieren.

Zutaten für 6 Personen

- 1 Kilo Äpfel, z.B. Braeburn, Golden
- 160ml Rotwein
- 1 Kilo Blutpflaumen, entsteint, grob gehackt
- 75 g Kristallzucker
- 150g Weissmehl
- 120g Butter, kalt, gewürfelt
- 90g Demerara Zucker
- ¼ TL feines Salz
- 50g Walnüsse, fein gehackt