

Brombeer-Apfel-Crumble mit Vanille-Quark-Creme

Brombeeren stehen für den Spätsommer, Äpfel für den beginnenden Herbst. Unter knusprigen Haferflockenstreuseln wird daraus ein warmes Dessert ohne schweren Kuchenteig.

ZUTATEN

FÜR DIE FRUCHTFÜLLUNG

- 500 g säuerliche Äpfel
- 250 g Brombeeren, frisch oder tiefgekühlt
- 1 EL Zitronensaft
- 30 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Speisestärke

FÜR DIE STREUSEL

- 100 g Mehl
- 80 g zarte Haferflocken
- 80 g kalte Butter
- 70 g brauner Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 1 Prise Salz

FÜR DIE VANILLE-QUARK-CREME

- 250 g Quark
- 100 g Naturjoghurt
- 1 TL Vanillepaste oder 1 Päckchen Vanillezucker
- 1-2 TL Honig

ZUBEREITUNG

- 1 Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- 2 Apfelwürfel mit Brombeeren, Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker und Speisestärke vermengen. In einer kleinen Auflaufform oder in der Lily verteilen.
- 3 Mehl, Haferflocken, braunen Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel mischen. Kalte Butter klein würfeln und dazugeben.
- 4 Alles mit den Fingerspitzen zügig zu groben Streuseln verarbeiten. Nicht zu lange kneten, damit die Butter kalt bleibt.
- 5 Streusel locker über den Früchten verteilen und nicht festdrücken.
- 6 Crumble 30-35 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind und der Fruchtsaft am Rand leicht blubbert.
- 7 Für die Creme Quark, Joghurt, Vanille und Honig glatt rühren.
- 8 Crumble etwa 10 Minuten abkühlen lassen und noch warm mit der kalten Vanille-Quark-Creme servieren.

TIPP

Die Butter bis zur Verarbeitung kalt halten und die Streusel nur kurz kneten. So werden sie beim Backen besonders krümelig und knusprig.