

Apple Crumble Tart

Von [Shirley Amberg](#)



Zutaten für eine 30 cm runde Form

Füllung

- 2 Granny-Smith- und 4 Gala-Äpfel, geschält und in grobe Stücke geschnitten
- 3 grosszügige EL Calvados
- 2 EL Zucker
- 1 Päckli Bourbon Vanillezucker
- Saft einer 1/2 Zitrone
- 1 TL Zimt

Crumble

- 100 g Mehl
- 80 g Zucker
- ½ TL Salz
- ½ TL Backpulver
- 125 g kalte Butter

Zusätzlich

- Etwas Butter und Zucker für die Form
- Mandelsplitter zum Bestreuen
- Abrieb einer Bio Zitrone

- Puderzucker zum Bestäuben
- Optional: Glace

Zubereitung

1. Den Backofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Backform grosszügig mit Butter einreiben und anschliessend mit Zucker bestreuen, dabei den Rand nicht vergessen.
2. Calvados, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Zimt zu den Apfelstücken geben und gut vermischen. Äpfel, wenn möglich, eine halbe Stunde in der Marinade ziehen lassen.
3. Danach die Äpfel in die Backform geben. Dabei darauf achten, dass nicht die ganze Flüssigkeit mitkommt, da die Früchte sonst zu weich werden.
4. Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermengen.
5. Die Butter in Stücken begeben und mit den trockenen Zutaten «verzupfen», sodass sich einzelne Mehlstränge und Knödeli bilden.
6. Die Teigstücke nun über den Äpfeln verteilen, mit Mandelsplittern bestreuen und für ca. 30 Minuten backen, bis der Crumble goldbraun ist.
7. Mit Zitronenabrieb und etwas Puderzucker bestreuen.
8. Warm und mit – je nach Gusto - Maple Walnut oder Vanille Glace servieren und mit einem Glas Champagner geniessen.