

Hier und heute



Apfel-Karamell-Crumble mit Zimt-Baiser-Haube

Fruchtig, warm und mit einer süßen Zimtnote: Dieser Apfel-Karamell-Crumble mit luftigem Baiser von Matthias Ludwigs ist wie gemacht für gemütliche Herbstnachmittage.

Rezept

Apfel-Karamell-Crumble mit Zimt-Baiser-Haube

von Matthias Ludwigs für eine Auflaufform von circa 24 cm Durchmesser

Zutaten für die Apfelfüllung

- 600 g Äpfel, in Würfeln
- 60 g Zucker
- 15 g Zitronensaft
- 20 g Butter
- 6 g Speisestärke
- 1 g Zimt

Zutaten für Crumble

- 110 g Weizenmehl
- 70 g Haferflocken, zart
- 90 g brauner Zucker (alternativ Haushaltszucker)
- 1 g Salz
- 110 g Butter, kalt

Zutaten für Zimt-Baiser

- 2 Eiweiß
- 120 g Zucker
- 40 ml Wasser
- 1,5 g Zimt

Zubereitung

Die Äpfel schälen und würfeln. Zucker in einer Pfanne schmelzen und hell karamellisieren. Zitronensaft und Butter zugeben. Die Apfelwürfel darin 2–3 Minuten schwenken.

Speisestärke mit etwas Flüssigkeit glatt rühren, unter die Äpfel geben und alles kurz aufkochen, bis die Füllung bindet. Zimt zugeben und die Apfelfüllung auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Mehl, Haferflocken, braunen Zucker und Salz mischen. Kalte Butter unterkneten und alles zu groben Streuseln reiben und kalt stellen.

Für das Zimt-Baiser Zucker und Eiweiß unter Rühren über einem Wasserbad auf circa 60 °C erhitzen und anschließend in einer Küchenmaschine zu einem festen Baiser (circa 5 Minuten) aufschlagen und zum Schluss den Zimt einrühren.

Tipp: Eine italienische Baiser-Variante, die stabiler ist und eine schönere Konsistenz hat

Zucker mit etwas Wasser vermischen und auf circa 120 °C aufkochen. Parallel dazu die Eiweiße bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen, bis sie fast vollständig zu Eischnee geworden sind. Den Zuckersirup bei laufender Maschine in den Eischnee gießen und so lange weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt und steif ist. Zimt zum Schluss einrühren.

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the text 'Hier und heute' in a white, bold, sans-serif font. The background of the banner is a dark red color with a blurred image of several bright red poppies on the right side.

Fertigstellung

Die Apfelfüllung in die Auflaufform geben und den Crumble darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze circa 25–30 Minuten backen, bis der Crumble goldbraun ist.

Nach dem Backen den Apfel-Crumble abkühlen lassen und das Zimt-Baiser dekorativ aufdressieren. Die Oberfläche mit einem Flambierbrenner goldbraun abflämmen oder 2–3 Minuten bei Oberhitze im Ofen bräunen.