

Apfel-Crumble im Glas mit Cheesecake-Crème



Zutaten (für 4 Portionen)

Für das Apfelkompott

- 6 Äpfel (Braeburn o. Boskop)
- 50 g Zucker
- 100 ml Weißwein
- 1 Vanilleschote

Für die Streusel

- 80 g Mehl
- 60 g weiche Butter
- ½ TL Zimt
- 30 g Zucker

Für die Cheesecake-Crème

- 150 g Frischkäse
- 150 g Crème fraîche
- 100 g Puderzucker
- 100 ml Sahne

Nährwerte

Pro 100 Gramm

184 kcal
2 g Eiweiß
9 g Fett
23 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 20 Minuten

Zubereitung

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Für das Apfelkompott Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit Weißwein ablöschen. Apfelwürfel und Vanilleschote dazugeben und ca. 20 Minuten weich garen.
3. Für die Streusel Mehl mit Butter, Zimt und Zucker vermengen. Mit den Fingern in Streusel zupfen und auf dem Backblech verteilen. Im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen, auskühlen lassen.
4. Für die Crème Frischkäse mit Crème fraîche und Puderzucker vermengen. Sahne steif schlagen und unterheben, kalt stellen.
5. Ein Drittel des Apfelkompotts auf die Gläser verteilen. Darauf etwas Crème sowie ein paar Streusel schichten. Mit restlichen Zutaten genauso verfahren und mit Streuseln abschließen.



REISER RÄT

Bereiten Sie den Crumble mit einem Quittenkompott statt Apfelkompott zu. Bei der Zubereitung genauso wie bei den Äpfeln verfahren, hier jedoch mit geschlossenem Deckel schmoren

