MARONI CRUMBLE

AUS UNSERER KOOPERATION MIT WIENER ZUCKER.



DAS BRAUCHST DU FÜR EINE AUFLAUFFORM (□23 CM) FÜR CA. 4 PORTIONEN:

2-3	Äpfel
40 g	Marzipan Rohmasse
50 g	Maroni gegart (Fertigprodukt)
1	Glas Zwetschkenröster (350 g)
Für die Streusel:	
130 g	Mehl
30 g	ANKER Semmelbrösel
100 g	Sugars of the World Brauner Rohrzucker
20 g	Mandelblättchen
1	Prise Salz
1	Msp. Zimt
100 g	kalte Butter, in Stücke geschnitten
Zum Servieren:	
	Wiener Zucker Streuzucker
	Vanille- oder Zimteis

SO WIRD'S GEMACHT

1. Backrohr auf **180 °C** Heißluft vorheizen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Blättchen schneiden. Marzipan fein reiben. Maroni zerbröseln. Alles mit dem Zwetschkenröster vermischen und in die Auflaufform geben.
2. Für die Streusel das Mehl mit Semmelbrösel, Rohrzucker, Mandelblättchen, Gewürzen und Butter vermischen und mit den Fingern kneten.

3. Auf der Apfel-Masse gleichmäßig verteilen und im Rohr auf mittlerer Schiene ca. **25 Minuten** backen. Crumble mit Streuzucker bestreuen und mit Vanille- oder Zimteis noch warm servieren.

TIPP

Um zu verhindern, dass die Streusel zu warm und zu weich werden, knetet man am besten zuerst mit den Knethaken des Mixers oder der Küchenmaschine und dann mit den Händen, bis die Brösel die gewünschte Größe haben.