

REZEPT



REZEPTTITEL

Apple-Crumble vom Blech

AUS DEM FEATURE

Unterm Pflaumenbaum

KONTRIBUTOR

Catherine Frawley
www.borrowed-light.com

SISTERMAG
N°31

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG:

110g	Butter, Raumtemperatur und gewürfelt (etwas mehr, zum fetten der Form)
100g	heller brauner Zucker
½ TL.	Vanille Extrakt
½ TL.	Salz
1 TL.	Backpulver
200g	Mehl
140ml	Milch
2	große Äpfel, die zum Backen geeignet sind, entkernt, geschält und in Scheiben geschnitten
1 TL	gemahlener Zimt

FÜR DIE STREUSEL

100g	hellbrauner Zucker
100g	Mehl
100g	Butter, Raumtemperatur und gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Ein flaches Backblech gut mit Butter einfetten und den Ofen auf 200°C vorheizen (180°C bei Umluft)
2. Butter, Zucker, Vanille und Salz in einem Mixer oder in einer Schüssel mit einem Holzlöffel cremig rühren. Dann das Backpulver einrühren, danach Mehl und Milch abwechselnd zugeben, bis alles verbunden ist.
3. Den Teig auf das Blech geben und gleichmäßig verteilen. Apfelschnitze darauf verteilen und mit Zimt bestreuen.
4. Für die Streusel die Butterwürfel auf das Mehl geben und zusammen mit dem Zucker zusammenreiben bis eine grobe Krümelmasse entsteht. Über die Äpfel streuen und im Ofen für 35-40 Minuten backen. Abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Lauwarm mit Sahne oder Eis servieren.

REZEPT



REZEPTTITEL

Pflaume, Schokoladen & Haselnuss Crumble

AUS DEM FEATURE

Unterm Pflaumenbaum

KONTRIBUTOR

Catherine Frawley
www.borrowed-light.com

SISTERMAG

N°31

ZUTATEN

Für die Füllung

8	Pflaumen, entsteint und in Scheiben geschnitten (8 Scheiben pro Pflaume)
1 ½ EL.	hellbrauner Zucker
25g	gehackte, dunkle Schokolade (gute Qualität)
Saft	½ Zitrone

Für das Topping

50g	Butter, Raumtemperatur und gewürfelt
60g	Mehl
50g	hellbrauner Zucker
25g	Haferflocken
25g f	ein gehackte Haselnüsse

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180°C vorheizen (160°C Umluft). Die Pflaumen, Zucker, Schokolade und Zitronensaft in einer Schüssel miteinander verrühren. Auf dem Boden einer ofenfesten Form verteilen.
2. Für das Crumble in einer großen Schüssel die Butter mit dem Mehl zusammenreiben, bis eine grobe Krümelmasse entsteht. Dann den Zucker, Haferflocken und die Haselnüsse unterrühren. Über die Pflaumen geben und für 25-30 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind und die Pflaumensäfte blubbern. Warm mit heißer Vanillesoße, oder Vanilleeis servieren.

REZEPT



REZEPTTITEL

Pflaumen-Herbstgewürz-Crumble

AUS DEM FEATURE

Unterm Pflaumenbaum

KONTRIBUTOR

Catherine Frawley
www.borrowed-light.com

SISTERMAG
N°31

ZUTATEN

Für die Füllung

10-12 Pflaumen, entsteint und
in Viertel geschnitten

25g hellbrauner Zucker

1 EL. Mehl

3 Sternanis

1 TL gemahlener Zimt

1 TL. Vanille Extrakt

Saft einer halben Zitrone

Für das Topping

125g Mehl

75g Butter, Raumtemperatur
und gewürfelt

80g hellbrauner Zucker

50g Haferflocken

ZUBEREITUNG

1. Für die Streusel Mehl und Butter zusammenreiben bis eine grobe Krümelmasse entsteht, dann Zucker und Haferflocken hinzugeben und die Masse in den Kühlschrank stellen, bis sie gebraucht wird.
2. Ofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Alle Zutaten für die Füllung in eine große Schüssel geben und vermengen bis die Pflaumen gleichmäßig bedeckt sind. In eine große Form oder mehrere kleine Formen geben. Die Streuselmasse darüber verteilen und für 35-40 Minuten backen. Mit Sahne oder Vanillesoße servieren.

REZEPT



REZEPTTITEL

Apfel Streuselkuchen

AUS DEM FEATURE

Unterm Pflaumenbaum

KONTRIBUTOR

Catherine Frawley
www.borrowed-light.com

SISTERMAG

N°31

ZUTATEN

Für den Teig

375g	Mehl zum Brotbacken (in Deutschland Typ 550)
80g	hellbrauner Zucker
½ TL.	Salz
1 ¼ TL	trockene Hefe
1	Ei
30g	Butter (etwas mehr, zum fetten der Form)
180 ml	Milch
2	Äpfel, die zum Backen geeignet sind, entkernt, geschält und in Scheiben geschnitten

Für die Streusel

75g	Mehl
30g	Butter, Raumtemperatur & gewürfelt
1 TL	Vanille Extrakt
50g	hellbrauner Zucker
1 TL.	gemahlener Zimt

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Zucker, Salz verrühren und dann die trockene Hefe unterrühren. Das Ei, Butter und Milch unterrühren. Wenn der Teig dick genug ist, aus der Schüssel nehmen und mit den Händen 5 Minuten kneten. Die Schüssel mit Frischhaltefolie oder einem Küchentuch bedecken und für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Für die Streusel Mehl und Butter zusammenreiben bis eine grobe Krümelmasse entsteht, dann Vanille Extrakt, Zucker und Zimt dazu geben und gut vermengen.
3. Eine 9 inch (ca. 22 cm) Form fetten und den Ofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Wenn der Teig auf die doppelte Größe angewachsen ist, noch einmal durchkneten und auf dem Boden der Form ausbreiten. Die Äpfel darauflegen, dann mit Streuseln bestreuen und für 45-50 Minuten, oder bis der Kuchen oben goldbraun ist, backen. In der Form etwas abkühlen lassen und dann warm servieren.