

Apfel Crumble mit Cheesecake-Creme

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6-8 Portionen

Für das Kompott

1 kg Äpfel
1/2 Zitrone
1 Teelöffel Zimt
1 Päckchen Vanillezucker
100 ml Wasser

Für die Cheesecake-Creme

600 g Frischkäse
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200 ml Sahne
1 Esslöffel Zitronensaft

Für die Streusel

50 g gehackte Mandeln
120 g Mehl
120 g brauner Zucker
1/2 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel Backpulver
1 Prise(n) Salz
100 g kalte Butter

Haltet die Löffel fest, wir haben das Apfel Crumble perfektioniert und beim Anblick dieses himmlischen

Desserts schlagen unsere Herzen höher! Fruchtiges Apfelkompott, lockere Cheesecake-Creme und süße, knusprige Streusel mit Mandeln. Und das alles geschichtet in einem Glas - da heißt es Löffel los und genießen.

- 1 -

Für das Kompott Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

- 2 -

Zitrone auspressen und mit Äpfeln, Wasser, Vanillezucker und Zimt in einen Topf geben. Ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind.

- 3 -

Für die Streusel Mandeln, Mehl, Zucker, Zimt, Backpulver, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in kleinen Stücken dazugeben und alles gut verkneten. Teig mindestens 1 Stunde kalt stellen.

- 4 -

Für die Cheesecake-Creme Frischkäse mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Sahne steif schlagen, mit Zitronensaft unterheben und Creme kaltstellen.

- 5 -

Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Streuselteig auf dem Blech mit den Fingern grob zerbröseln. Auf der mittleren Schiene im heißen Ofen ca. 20 Minuten knusprig backen und auskühlen lassen.

- 6 -

Apfelkompott, Cheesecake-Creme und Streusel abwechselnd in einem Glas schichten und servieren.

Apfel Crumble mit Cheesecake-Creme