

Blueberry-Apple-Crumble aus dem Dutch Oven

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

600 g gemischte Äpfel (z.B. Boskop und Gala)
200 g Blaubeeren (gefroren)
100 g Zucker
300 g Mehl
120 g brauner Zucker
200 g kalte Butter
1 Teelöffel Zimt
1 Teelöffel Vanillezucker
1/2 Teelöffel Muskat
Prise(n) Salz
etwas Butter oder Öl zum Einfetten

Besonderes Zubehör

Dutch Oven

Schon beim Lesen der Worte "Blueberry-Apple-Crumble" steigt mir ein imaginärer Duft in die Nase, der es in sich hat. Warmes Dessert passt einfach immer, egal wie satt man eigentlich schon ist. Außerdem ist es total einfach zu machen und geht fix. Ich bereite das süße Gericht gerne im Dutch Oven zu, denn draußen am Feuer schmeckt es mindestens doppelt so gut. Du kannst den Crumble aber auch zuhause im Backofen machen.

Dazu passt wunderbar eine Kugel Eis, der du beim Schmelzen auf deinem Teller zugucken kannst – oder etwas Vanillesauce.

Aufgepasst: Tiefgefrorene Blaubeeren können die Zähne ultra-blau färben. Falls du also nach dem Essen noch ein Date hast, kannst du den Crumble auch einfach nur mit Äpfeln zubereiten.

- 1 -

Backofen (180 °C), Grill (mittlere indirekte Hitze) oder Briketts vorbereiten.

- 2 -

Dutch Oven mit etwas Butter oder Öl einfetten.

- 3 -

Braunen Zucker, Zimt, Vanillezucker und Muskat mischen.

- 4 -

Äpfel waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Apfelstücke und Blaubeeren schichtweise in den Topf legen, über jede Schicht wird etwas vom Zimt-Zucker-Gemisch gestreut.

- 5 -

Für die Streusel Zucker, Butter, Mehl und Salz mit den Händen in einer Schüssel mischen, bis sich Krümel formen und alles komplett mit der Butter vermischt ist.

- 6 -

Die Krümel über die Masse im Dutch Oven verteilen.

- 7 -

Blueberry-Apple-Crumble aus dem Dutch Oven

Dutch Oven schließen, in den Backofen oder Gasgrill stellen bzw. Briketts auf dem Deckel verteilen und etwa 60 Minuten backen, bis die Krümel goldbraun und knusprig sind.