



Apfel-Cranberry-Crumble mit Zimt

Rezept-Info:

Personenzahl:	6-8 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	15 Minuten Grillzeit: 45-60 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten:

	<u>Streusel:</u>	1/4 TL Naturreines grobes Meersalz
150 g	Mehl	200 g Kalte Butter, in 1/4 cm große Stücke geschnitten
100 g	Brauner Zucker	60 g Walnusskerne
100 g	Zucker	1/4 TL Geriebene Muskatnuss
1 TL	Gemahlener Zimt	
	<u>Füllung:</u>	
6 große	Kochfeste Äpfel (z. B. Jonagold, Braeburn oder Gala) geschält, entkernt, In 2 cm große Stücke geschnitten	200 g Frische oder TK-Cranberrys
		5 EL Zucker
		1/2 TL Gemahlener Zimt

Zubereitung:

Den Grill für indirekte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten. Für die Streusel in der Küchenmaschine Mehl, beide Zuckersorten, Zimt, Muskat und Salz mischen. Die kalten Butterstückchen und Walnüsse zufügen und die Zutaten zu Streuseln mixen. Für die Füllung Äpfel und Cranberrys in die Gusseisenpfanne oder Backform geben und mit Zucker und Zimt mischen. Drauf gleichmäßig die Streusel verteilen. Pfanne oder Form auf den Grillrost stellen und den Crumble über indirekter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 3/4-1 Stunde backen, bis die Streuseln goldbraun sind und die Füllung Saft gezogen hat und blubbert. Die Grilltemperatur während der gesamten Zeit zwischen 175 und 200 °C halten. Damit der Crumble gleichmäßig garen kann, drehen Sie nach 25 Min. Grillzeit die Pfanne oder Form um 90 Grad. Vom Grill nehmen und auf einem Kuchengitter in der Pfanne oder Form etwas abkühlen lassen. Warm oder raumtemperiert servieren und dazu Schlagsahne oder Vanilleeis reichen.