

AG221-24_02_Ab_Öpfelcrumble von Tim Welmers

Mengen für 10 Personen

150 g Dinkelmehl	
50 g Zucker	
* 4 g Vanillezucker (8g)	
7.5 g Backpulver	
0.5 Prise Salz	
62.5 g Butter	
0.5 Stück Eier	
7.5 ml Milch	
3.0 Stück Eigelb	Eier in Eiweiss und Eigelb trennen
150 g Zucker	Zucker mit dem Eigelb mischen
1.2 dl Milch	Milch, Butter, Zitronenschale, Backpulver, Salz und Mehl in die schüssel geben und vermischen.
80 g Butter	
1.0 Stück Zitronen	Abgeriebene zitronenschale
15 g Backpulver	
190 g Weissmehl	
1.0 Prise Salz	
3.0 Stück Eiweiss	Vorsichtig von mit einem Spatel o.ä. in den Teig falten
200 g Äpfel	Äpfel in 4tel Schnitze schneiden und anschliessend in kleine stücke schneiden und unter den Teig mischen
200 g Birnen	Birnen in 4tel Schnitze schneiden und anschliessend in kleine stücke schneiden und unter den Teig mischen
0.00 g Butter	Backform mit Butter einfetten
50 g Mandeln (gerieben)	Gemahlene Mandeln in der Backform verteilen als dünne schicht.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Für Mürbeteig:

Trockenzutaten: Dinkelmehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz

Trockenzutaten in einer Schüssel mischen

Anschliessend Butter, Ei und Milch hinzugeben und rühren mit der Teig zu einer krümligen masse zusammengekommen ist.

Teig kan problemlos ide Gfrühri aufbewahrt werden.

Teigmasse in die Form geben und mit mürbeteig bedecken.

40min bei 180°C umluft im ofen backen.