

Flambierter Apfel-Crumble mit Quitten-Eis

Zutaten für den Crumble (für 4 Personen):

- 4 kleine Äpfel
- 1 TL Zucker
- 100 ml Wasser
- 100 g Butter
- 150 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz

Äpfel abwaschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit etwas Wasser und dem Zucker dünsten, bis sie gerade weich sind. Wichtig: Sie dürfen nicht zerfallen. Die restlichen Zutaten vermengen, um daraus einen Streuselteig herzustellen. Eine Muffin-Form mit etwas Butter ausfetten und die Förmchen jeweils etwa 2 cm mit dem Streuselteig füllen und den Teig etwas andrücken. Anschließend die Apfelmasse auf den Teig geben und zum Schluss die restlichen Streusel locker auf den Äpfeln verteilen. Bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 20-25 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und aus den Formen nehmen.

Zutaten für das Eis:

- 150 ml Milch
- 200 g Quittengelee
- 130 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 2 Eier
- 300 ml Sahne
- 0.5 Schote Vanille

Milch in einen Topf geben und etwas erhitzen. Zucker und Quittengelee hinzufügen, in der Milch auflösen und gut umrühren. Abkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten verrühren. Die Masse in eine Eismaschine geben und durchfrieren lassen. Alternativ in einen Gefrierschrank stellen. Sobald sich erste Eiskristalle bilden, die Eismasse mit einem Schneebesen oder einer Gabel kräftig durchrühren und anschließend wieder einfrieren. Diesen Schritt halbstündlich drei bis vier Mal wiederholen. Sollte das Eis anschließend noch zu weich sein, weitere 1-2 Stunden kaltstellen.

Flambieren und Servieren:

- Strohrum
- Obst der Saison

Apfel-Crumble auf Tellern anrichten und mit etwas Strohrum übergießen. Je 1 Kugel Quitten-Eis dazugeben und mit frischem Obst der Saison dekorieren. Den Apfel-Crumble anzünden und direkt servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 22.10.2021

Koch/Köchin: Alex Samawatie

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen