



Blueberry apple Crumble vom Grill von Ronja Nidecker

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.grillfuerst.de/magazin/grillrezepte/blueberry-apple-crumble/>

1.5 kg Beeren (gefroren)
1.0 kg Äpfel
400 g Mehl
3.0 Stück Vanillezucker (8g)
400 g Zucker
500 g Butter

10 g Rohrzucker

Die Innenseiten des Dutch Ovens nicht zu sparsam fetten. Das Fett verhindert ein Anbrennen der Blaubeeren.

Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Braunen Zucker und Blaubeeren in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Falls ihr euren Crumble nicht ganz so stark gezuckert haben wollt, ist das kein Problem. Nehmt einfach etwas weniger Zucker und der Streuselaufschau schmeckt noch mehr nach frischer Frucht.

Aus Vanillezucker, Butter, Backpulver und herkömmlichem Zucker einen Streuselteig herstellen. Die Eier sorgen für eine gute Bindung. Ganz nebenbei machen sie den Teig saftiger.

Blaubeeren und gewürfelte Äpfel in den vorgeheizten Dutch Oven geben. Die Streusel auf dem Obst verteilen. Sie können die Beeren wie eine geschlossene Schicht bedecken oder werden hier und da wie Teiglecke auf die Früchte gesetzt. Erlaubt ist, was den Crumble schmückt.

Den Crumble für 40 bis 45 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit kann man einen Streusel probieren.

Wenn die Streuseldecke knusprig gebacken ist und dementsprechend duftet, wird der Crumble noch dutchovenwarm oder etwas abgekühlt zu Vanillesoße und -eis gegessen.