Apple Crumble mit Zabaione

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	500 g
Zucker	175 g
Zimt	
Butter	60 g
Weizenmehl, Type 405	100 g
Salz	
Eier	4 St.
Nelken	0.5 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, große Auflaufform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Äpfel schälen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in Spalten schneiden. In einer Schüssel 2 EL Zucker und eine Prise Zimt mischen, Apfelspalten darin wenden.

2. Eine eingefettete Auflaufform mit Apfelspalten auslegen. In der Schüssel Mehl mit Butter zu Bröckchen verkneten, 50 g Zucker und Salz dazumischen und auf die Äpfel bröseln, im Backofen für ca. 35 Min. backen.

3. Währenddessen Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. In einer hitzebeständigen Schüssel Eigelb, Zucker, Nelken und Portwein cremig rühren und über dem Wasserbad cremig schlagen.

4. Apple Crumble aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und zusammen mit der Zabaione servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	514 kcal
Kohlenhydrate	81 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	18 g