

Apple Crumble mit Walnüssen, Kürbiskernen und Pumpkin Spice

Portionen: 8

- *Zubereitungszeit: 40 Minuten*
- *Vorbereitungszeit: 30 Minuten*

Zutaten

- 750 g Apfel Elstar (ohne Schale, in Würfeln)
- 3 TL Speisestärke
- etwas Abrieb von der Tonkabohne
- Saft und Abrieb einer halben Zitrone
- 1 Stück Ingwer
- 75 ml Apfelsaft naturtrüb
- 125 g Weizenmehl Typ 405
- 1 TL Pumpkin Spice
- 100 g feiner Backzucker
- 100 g Seeberger Walnusskerne, gehackt
- 125 g kalte Butter in Würfeln
- 100 g Seeberger Kürbiskerne, fein gehackt
- Zitronenabrieb
- 1 Prise Salz

Zutaten für Topping:

- 50 g Seeberger ganze Kürbiskerne
- 100 g Crème Fraiche
- etwas Abrieb von der Tonkabohne
- 1 TL Ahornsirup



Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, Kerne entfernen und in Würfel schneiden.
2. Die Äpfel mit Speisestärke, Apfelsaft, Zitrone und Tonkabohne vermischen. Den Ingwer reiben und ebenfalls dazugeben.
3. 10 Minuten ziehen lassen.
4. Für den Teig Weizenmehl, Pumpkin Spice, Backzucker, Walnuskerne, kalte Butter, gehackte Kürbiskerne, Zitronenabrieb und eine Prise Salz verkneten.
5. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und die Apfelstücke darin verteilen.
6. Den Teig mit den Händen in Crumbles darüber verteilen.
7. Mit den ganzen Kürbiskernen toppen.
8. Bei 180°C Umluft auf mittlerer Schiene 30-40 Minuten backen.
9. Die Crème Fraiche mit etwas Ahornsirup und Tonkabohne anrühren und auf dem Crumble servieren.