

Apple Cobbler



Ein sündhaft gutes Dessert, nach dem Rezept vom Hardrock-Café. Der Aufwand lohnt sich :-)) Für eine Gratinform oder Springform von 24 x 19,5 x 7,5 cm (Länge / Breite / Höhe)

Rezept

Mürbeteig

1. Backofen auf 160° Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Für den Teig das Mehl, Zucker, Salz und Butter 5 Sekunden / Stufe 7 mischen.
3. Wähler auf Stufe 7 drehen, dann durch die Deckelöffnung nach und nach kaltes Wasser dazugießen, bis der Teig zusammenhält (Achtung nicht zu viel!)
4. Den Teig nun zwischen 2 Lagen Backpapier auswallen, dabei sollte er 2 mal so gross sein wie die Gratinform. Den Teig in 2 Platten schneiden.
5. Die eine Platte in die Gratinform legen, Rändern evtl. leicht hochziehen.
6. Vorbacken: Im auf 160° vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten vorbacken. In dieser Zeit die Apfelfüllung vorbereiten.

Füllung

1. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Rohrzucker, Zimt, Nelken sowie die Apfelstücke und den Zitronensaft zugeben und köcheln, bis die Äpfel weich werden, aber noch nicht zerfallen.
2. Die Apfelfüllung auf den vorgebackenen Teigboden geben.
3. Die Temperatur auf 170° erhöhen.
4. Den zweiten Mürbeteigboden auf die Apfelfüllung legen und nochmals 15 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Streusel zubereiten.

Streusel

1. Mehl, Butter Rohrzucker und Zimt 2 Sekunden / Stufe 6 mixen .
2. Baumnüsse zugeben und nochmals 2 Sekunden / Stufe 4 mischen. (Achtung: Die Streusel,

Zutaten

Mürbeteig

300 g Mehl
100 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Butter, in Stücken
kaltes Wasser (Menge siehe unten)

Füllung

1,3 kg Äpfel (Boskoop) geschält, gerüstet, in kleine Stücke geschnitten
40 g Butter
100 g Rohrzucker
0,5 TL Zimt, gemahlen
1 Prise Nelkenpulver
½ Zitrone, Saft

Streusel

50 g Mehl
60 g kalte Butter
50 g Rohrzucker, gemahlen
0,5 TL Zimt
80 g Baumnüsse

bzw. die Nüsse dürfen nicht zu fein sein!)

3. Die Streusel auf dem vorgebackenen Teig gleichmässig verteilen, den Apple Cobbler nun noch weitere 30 Minuten bei 170° backen.