



Apfel Marroni Crumble



4 Personen



Vorbereitung: 10 Minuten
Grillieren: 30 - 40 Minuten



indirekt bei 200 °C

Einkaufsliste

- 100 g Butter (kalt, leicht gesalzen)
- 60 g Mehl
- 60 g Kastanienmehl
- 80 g Zucker
- 4 grosse Äpfel
- 120 g fertiges Vermicelles

Zubereitung

1. Den Grill auf 200 °C vorheizen.
2. Für den Crumble die Butter in kleine Stücke schneiden, mit dem Mehl in einer Schüssel vermischen und den Zucker dazugeben. Das ganze zu einem krümeligen Teig kneten und danach kühl stellen.
3. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse herauslösen. Danach die Äpfel in mittelgrosse Stücke schneiden.
4. Das Vermicelles mit den Apfelstücken mischen und in vier hitzebeständige Förmchen zu ca. 3/4 füllen.
5. Nun die Crumble Streusel darüber verteilen.
6. Förmchen nun für 30-40 Minuten bei indirekter Hitze auf den Grill stellen.
7. Wenn der Crumble goldbraun ist könnt ihr sie rausnehmen und abkühlen lassen

Tipp

Bei der Füllung kann mit verschiedenen Zutaten, wie Zimt oder Cranberries gearbeitet werden - einfach was Ihnen am besten schmeckt!