

Green Cuisine`s Rezepte

Green Cuisine`s Rezepte

Appel-Crumble mit Blauschimmelkäse und Macadamia

Gemüsig – Glasfood - ergibt 8 Weckgläser

• Für den Crumble

• 100 g Nüsse (Walnüsse, Macadamia, Erdnüsse etc.)

• 50 g Butter

• 100 g Mehl

• 2 EL Zucker

• 100 g Siltonkäse oder anderen Blauschimmelkäse

• Für die Masse

• 1 kg Cox Orange

• 4 Zweige Zitronenthymian oder 4 TL getrockneter Thymian

• 2 EL Butter für die Äpfel

• 2 TL brauner Zucker oder Honig

• Saft und Schale von 1 Zitrone

• 4 EL Portwein

• 1 TL Piment, Zimt, Nelke Ingwer oder frei Schnauze

Am besten ganze Gewürzkörner benutzen, ohne Öl rösten und fein Mörsern

Die Nüsse grob mit dem Messer hacken, die Butter ins Mehl raspeln, Restliche Zutaten untermischen und gut zu Streuseln verkneten. Kühl stellen. Äpfel ohne Schale in kleine Stücke schneiden. Restliche Zutaten rein geben und leicht gar werden lassen. Masse in die Gläser füllen, Crumblemasse großzügig verteilen und auf der mittleren Schiene bei Ober- und Unterhitze bei 200 C° goldgelb backen. Ca. 15-20 Minuten. Wer will, streut Kräuter drüber oder eine Crème aus Sahne, Mascarpone mit geschmolzener weisser Schokolade. 3 Tage gekühlt haltbar.