Apfel-Nuss-Crumble mit Zimt-Sahne

Für zwei Personen

Für das Crumble:

1 Apfel	1 Zitrone	1 EL Rosinen
1 EL Rum		

Für die Streusel:

60 g Mehl	30 g Zucker	1 TL Vanillezucker
40 g Butter	50 g gehackte Walnüsse	1 Prise Salz
Puderzucker		

Für die Sauce:

100 g Schmand	100 g Sahne	1 TL Zucker
1 TL Vanillezucker	Zimt	

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Zitrone auspressen. Apfelwürfel, Zitronensaft und Rosinen mit Rum marinieren und in kleine Förmchen geben.
Gehackte Walnüsse zusammen mit Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter und Salz mit den Händen verkneten. Masse über Äpfel verteilen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen.
Schmand mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Sahne leicht anschlagen und portionsweise unter ständigem Rühren hinzugeben. Zuletzt mit Zimt abschmecken.
Apfel-Nuss-Crumble in einem Förmchen anrichten und mit Zimt-Sahne servieren.

Anke Zimmermann am 23. Oktober 2015