

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 17. Januar 2019 ▪
Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska



Markus Schulte-Lünzum

**Apple-Crumble mit gerösteten Walnüssen und
Tonkacreme**

Zutaten für zwei Personen

Für den Apfel-Mix:

3 rote Äpfel (Elster)
1 Zitrone (2 EL Saft)
1 TL Zimt
1 EL Zucker

Den Ofen auf 200 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Äpfel waschen, entkernen und in Stückchen schneiden. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Äpfel mit Zitronensaft, Zimt und Zucker mischen. Etwas Zitronenabrieb dazugeben. Masse auf die Gläser verteilen.

Für die Streusel:

50 g Haferflocken
100 g kalte Butter
120 g Mehl
50 g Zucker
1 TL Zimt
1 Prise Salz

Butter in Flöckchen mit Mehl, Haferflocken, Zucker, Salz und Zimt verkneten. Mit den Fingern zu Streuseln formen.

Auf die Förmchen mit den Äpfeln verteilen. Im Ofen backen.

Für die gerösteten Walnüsse:

100 g Walnüsse
2 EL Butter
3 EL Zucker
1 Prise Salz

Die Walnüsse hacken, Butter in der Pfanne zerlassen und die Mandeln bei mittlerer Hitze rösten. Mit Zucker karamellisieren und leicht salzen.

Für die Tonkacreme:

20 g geriebene Tonkabohne
Speisequark
1 Zitrone
4 EL Zucker

Zitrone waschen und trockentupfen. Tonkabohne, Quark, Zucker und etwas Abrieb der Zitrone zu einer glatten Creme rühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.