

# Kräuterladen Hollerblüte

Kräuter-, Wildkräuter-, Wildobst-, Früchte- und Blütenrezepte

Rezept des Monats September 2013

## Apfel-Crumble mit Pfefferminz-Zucker

### Zutaten:

200 g Weizen- oder Dinkelmehl Type 1050  
150 g Pfefferminz-Zucker  
1/4 TL Bio-Vanillepulver  
1 Prise Salz  
120 - 150 g zerlassene Butter  
4 mittelgroße, säuerliche Bio-Äpfel  
2 Esslöffel Zitronensaft  
etwas Pfefferminz-Zucker zum Bestreuen

### Zubereitung:

Die Äpfel vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Nur bei Bedarf schälen. In kleine Stückchen (etwa 1,5 - 2 cm) schneiden, in eine kleine Schüssel geben, mit Zitronensaft beträufeln und 25 g Pfefferminz-Zucker untermischen.

Kurze Zeit ziehen lassen.

Während dessen Mehl, 125 g Pfefferminz-Zucker, Bio-Vanille und Salz in einer Rührschüssel zu Streuseln vermischen.

Die zerlassene Butter mit einer Gabel untermischen, sodass eine krümelige Masse entsteht.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Apfelstückchen in eine gefettete Auflaufform geben und die Streusel darüber streuen.

Etwa 15 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind.

Vor dem Servieren mit etwas Pfefferminz-Zucker bestreuen.

**Ein leckeres, herbstliches Dessert. Schmeckt besonders gut zum Löwenzahnhonig-Eis! Die Süßspeise ist aber auch zum Nachmittagskaffee oder Tee, evtl. mit etwas Schlagsahne, eine köstliche Nascherei.**

Für das Rezept können Sie auch den aromatisch-milden Minzen-Zucker (mit Orangen- und Apfelminze) verwenden.