

Apfelstreuselkuchen

Portionen: 4

Zutaten:

4 Kochäpfel
1 TL Zucker
Butter oder neutrales Öl



Streuselkuchen:

75 ml Weizenmehl	15 g Himbeeren
100 ml brauner Zucker	15 g Brombeeren
125 ml Hafermilch	15 g Blaubeeren
75 ml gemahlene Mandeln	1 TL Zucker
1 TL Zimt	1 Vanilleschote
50 g geschmolzene Butter	

Kompott:

Zubehör: Geflügelhalter oder Backform

In der Küche:

Fangen sie mit dem Streuselkuchen an – mischen sie alle Zutaten in einer Schüssel und stellen sie kalt, bis sie wieder benötigt wird.

Waschen und schälen sie die Äpfel. Entfernen sie anschließend die Griebse und schneiden die Äpfel in Stücke. Wenden sie die einzelnen Stücke im Zucker. Bestreichen sie im nächsten Schritt den Geflügelhalter mit der Butter oder dem Öl und verteilen die Äpfel darin. Breiten sie den Teig gleichmäßig über den Äpfeln aus und drücken ihn vorsichtig fest.

Waschen Sie die Beeren für den Kompott und vermischen diese daraufhin mit dem Zucker. Öffnen Sie die Vanilleschote, kratzen das Vanillemark heraus und geben es, als auch die Schote in den Beerenmix.

Auf dem Grill:

Bereiten sie den Grill für indirekte Hitze ca. 185 °C vor. Setzen sie den Geflügelhalter in die Mitte des Rostes und grillen den Kuchen, mit geschlossenem Deckel, für 25 Minuten. Öffnen Sie anschließend den Deckel und gießen den Kompott in die Schüssel in der Mitte des Geflügelhalters. Schließen sie erneut den Deckel und lassen sie den Kuchen für weitere 15 Minuten backen.

Servieren sie den Kuchen und den Kompott warm.

