

Rezept

Warmer Apple Crumble mit Dulce-de-leche-Eis

Ein Rezept von Warmer Apple Crumble mit Dulce-de-leche-Eis, am 26.04.2024

Zutaten

Für das Eis

600 ml Sahne (30 % Fett)

1 Prise Salz

350 g Dulce de leche

Für den Apple Crumble

5 Äpfel (z.B. Braeburn)

150 g Mehl (Type 405)

1 TL Zimt

100 g Butter

90 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Ca. 1 Liter | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Sahne steif schlagen. Dulce de leche cremig rühren und zusammen mit dem Salz unter die Sahne heben.

2. Eismasse in eine rechteckige Form gießen und im Gefrierfach ca. 7-8 Stunden einfrieren.

3. Für den Crumble Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln.

4. Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 200 °C/Umluft 175 °C). Butter, Mehl, Zucker und Zimt zu einem glatten Teig verkneten.

5. Äpfel in einer Auflaufform verteilen und Teig darüber zerbröseln. Auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen.

6. Aus dem Eis Kugeln formen und warmen Crumble mit Eis servieren.