

Apfelcrumble mit Walnussparfait

Zutaten:

Walnuss-Parfait:

80 g Walnüsse
2 EL Butter
3 EL Zucker
3 Eigelbe
80 g Zucker
1 TL Vanille-Zucker
4 cl Zibartenwasser
400 ml Sahne

Lauwarmer Apfel-Crumble:

200 g Mehl
100 g Butter
50 g Zucker
1 Pr. Salz
5 Äpfel (Elstar)
1 EL Zucker
1 TL Zimt
1/2 Zitrone

Zubereitung:

Walnuss-Parfait:

Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zucker darüber streuen und die Masse leicht bräunen. Dann die Walnüsse hinzufügen und vorsichtig unterrühren. Die Nüsse einzeln auf einem Backpapier abkühlen lassen. Einige schöne Walnusshälften als Dekoration beiseitelegen. Die restlichen Nüsse im Mixer zerkleinern.

Eigelb mit Zucker über einem Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Geschlagene Sahne, Vanille-Zucker und Zibartenwasser vorsichtig unterziehen. Danach in die Parfait-Form füllen und mindestens 5 Stunden gefrieren.

Lauwarmer Apfel-Crumble:

Die Butter in einem Topf schmelzen. Mehl, Zucker und eine Prise Salz für die Streusel in einer Schüssel vermischen. Flüssige Butter darüber gießen und alles mit einer Gabel zu Streuseln verrühren. Danach kalt stellen.

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. 1 Esslöffel Zucker, den Zimt und den Saft einer halben Zitrone untermischen. Die Äpfel in gebutterte, ofenfeste Förmchen füllen.

Zum Schluss die Streusel darüber streuen und bei 180°C ca. 30 Minuten goldbraun backen.