

Obst-Crumble aus dem Dutch Oven

Ein fruchtiger Obst-Crumble aus dem Dutch Oven ist ein geniales Dessert und der perfekte Abschluss eines jeden Grillmenüs!

Crumble bedeutet auf Deutsch nichts Anderes als Krümmel. Ein Obst Crumble ist eine typische Nachspeise der amerikanischen Küche. Es handelt



sich dabei um Früchte, die mit Streuseln (Teigkrümmel) überbacken werden und häufig mit Vanilleeis oder Vanillesauce serviert werden.

Das gute am Obst-Crumble ist, dass man ihn eigentlich mit jeder Art von Früchten zubereiten kann. Einfach passendes Obst der Saison, oder auch Obst was man gerade zu Hause hat verwerten und schon kann man daraus eine süße Leckerei zaubern.

Ca. 8-10 Portionen

Zeit: Vorbereitung 20 Min. Grillen 40 Min.

Zutaten

2 Äpfel
2 Birnen
250 g Pflaumen
250 g Aprikosen
2 Nektarinen
150 g Zucker

Für die Streusel

200 g Butter
250 g Mehl
250 g Zucker
100 g gemahlene Haselnüsse
1 Vanilleschote
Abrieb einer Zitrone oder Orange

Jeden Dienstag & Samstag um 11 Uhr

Radio **Holiday**

GRILLMIX
WÜRZIG . LECKER . LOCKER

mit freundlicher
Unterstützung von:

GRILLSTORE
BARBECUE & GRILL

Zubereitung:

Das Obst wird zunächst gewaschen, ggf. entkernt und in mundgerechte Stücke geschnitten. Zu den Früchten gibt man dann 150 g Zucker, rührt alles gut durch und lässt das Obst mindestens 30 Minuten stehen.

In der Zwischenzeit kann man sich um die Streusel kümmern. Dazu schneidet man die Vanilleschote auf, kratzt das Vanillemark heraus und gibt es zusammen mit dem Mehl, Butter, Zucker, Abrieb Zitrone und den gemahlenden Haselnüssen in eine Schale. Mit den Händen knetet man daraus einen bröseligen Streuselteig. Sollte der Teig zu geschmeidig sein, gibt man einfach noch etwas Mehl hinzu.

Die Fruchtmischung wird dann im Dutch Oven gleichmäßig verteilt und die Streusel werden locker auf dem Obst verteilt. Dazu werden 5 durchgeglühte Eggs unter dem Dutch Oven platziert und 11 Stück auf dem Deckel. Kokoko Eggs sind etwas größer als herkömmliche Holzkohlebriketts und halten die Hitze deutlich länger. Daher sind sie ideal für den Einsatz beim „dopfen“.

Die Garzeit beträgt etwa 40 Minuten. Ab Minute 30 sollte man mal einen Blick riskieren und schauen, wie weit der Obst-Crumble ist. Wenn die Streusel goldbraun geworden sind, ist der Crumble fertig.

Zum Crumble serviert man idealerweise eine Kugel Vanille- oder Nusseis. Die Kombinationen aus kaltem Eis und heißem Obst-Crumble ist einfach genial. Ein geniales Dessert aus dem Dutch Oven, was ihr unbedingt mal ausprobieren solltet!

