Brebis d'Argental Crumble mit Himbeeren, Granny-Smith Apfeln, Haselnüssen

Informations

Personen : **4**
Backzeit : **15 min.**

Zutaten

Garnierung

- 200 g Himbeeren
- 2 Granny Smith Äpfel
- 50 g Geröstete Haselnüsse
- Schlagsahne
- Himbeerpüree

Zutaten zum Crumble

- 200 g Brebis d’Argental
- 75 g Gemahlene Haselnüsse
- 75 g Mehl
- 50 g Zucker

Zubereitungschritte

Die Himbeeren und die in Streifen geschnittenen Granny Äpfel mischen.
Die Zutaten für den Crumble mixen, sodass ein sandiger Teig entsteht.
Den Crumbleteig auf Backpapier verteilen.
Bei 180 bis 200 Grad 10 bis 15 min in den Backofen schieben.
Die Früchte, die gerösteten Haselnüsse und den Crumble durcheinander im Glas anrichten.
Mit Schlagsahne dekorieren.
Mit Himbeersoße beträufeln.

?**Tipp:** Die Himbeeren können durch frische Feigen ersetzt werden.