



# APFELCRUMBLE

## BROMBEEREN

**Zutaten:**

75 g Mehl  
30 gr Nüsse  
125 g brauner Zucker  
25 g weißer Zucker  
100 g kalte Butter  
3 Äpfel  
50 g Brombeeren  
1 Zitrone  
2 Esslöffel EldurApi Injection mix  
dessert  
1 Esslöffel Sonnenblumenöl  
Vanilleeis

**Benötigt:**

Pro set  
2 Schalen  
Schneidbrett aus Holz  
Reibe

Zünden Sie eine kleine Menge Holzkohle an und erhitzen Sie den YAKINIKU® auf eine Temperatur von 150 °C. Sobald die Temperatur erreicht ist, stellen Sie das Pro set in den Kamado. Legen Sie dann den heat deflector darunter und platzieren Sie das Halbmondgitter auf der höchsten Ebene des multilevel lift. Lassen Sie nun das Kamado auf 200 °C aufheizen.

Mehl, braunen Zucker und Butter in einer Schüssel zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Dann schälen Sie die Äpfel und schneiden sie in kleine Würfel. Die Apfelwürfel zusammen mit dem weißen Zucker in eine neue Schüssel geben. Reiben Sie die Zitrone über die Schüssel und geben Sie den Saft einer halben Zitrone hinzu. Die Brombeeren halbieren und die Dessert mix dazugeben, gut mischen.

Nun eine gusseiserne Pfanne mit Sonnenblumenöl einfetten und die Füllung und die Streusel in die Pfanne geben. Etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche schön goldbraun und knusprig ist. Nüsse sind eine gute Ergänzung zu diesem Rezept und können

gusseiserne Pfanne

optional in den letzten 5 Minuten des Kochens hinzugefügt werden. Zum Abschluss mit Vanilleeis servieren.

**Kamado set up:**

Indirekte Hitze