

Apfel-Himbeer-Cobbler

FÜR 4 Portionen

ZEIT 80 Minuten

ZUTATEN:

1 großer Apfel (ca. 200 g)
1 große Orange (ca. 200 g)
200 ml Orangensaft
1 ½ ML Brecht Bindino
225 g Rohrohrzucker
1 TL Brecht Ingwer, gemahlen
260 g Dinkelmehl Type 1050
3 TL Weinstein Backpulver
1 Msp. Brecht Ur-Steinsalz
2 TL Brecht Zimt Ceylon, gemahlen
1 TL Brecht Kardamom, gemahlen
1 TL Brecht Galgant, gemahlen
100 g Butter
300 g Joghurt 3,5%
100 g TK-Himbeeren
15 g Mandelstifte



ZUBEREITUNG

- 1.** Apfel in feine Spalten schneiden. Von der Orange die Schale sorgfältig abschneiden. Orangenfilets ausschneiden. Damit die Apfelspalten nicht braun werden, beide Früchte miteinander vermengen.
- 2.** Orangensaft mit Brecht Bindino, 45 g Zucker und Brecht Ingwer unter Rühren kurz aufkochen. Zur Seite stellen.
- 3.** Mehl mit Backpulver und Brecht Gewürzen (Ur-Steinsalz, Zimt Ceylon, Kardamom und Galgant) sieben. Mit dem restlichen Zucker verrühren und anschließend mit der Butter zu sehr feinen Streuseln verarbeiten.
- 4.** Mit Hilfe eines Handrührgeräts Joghurt unter die feinen Streusel mischen und in ca. 1 Minute zu einem Teig verarbeiten.
- 5.** Teig grob in einer (nicht gefetteten) Auflaufform verteilen. Apfel-, Orangenspalten und Himbeeren darüber verteilen, etwas mehr davon in die Vertiefungen geben. Mit der Orangensaftsauce gleichmäßig begießen und mit Mandelstiften bestreuen.
- 6.** Bei 180 °C mit Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten backen. Am Ende der Backzeit sollte der Teig gar, aber noch etwas feucht sein. Für die letzten 10 Minuten Temperatur auf 170 °C senken.