בישולים

קרמבל תפוחים ואוכמניות עם שקדים ואגוזים

רכיבים

- כפות סוכר לבן
- לימון מלימון אחד
- כף גרידת לימון מגורדת
- כפית תמצית וניל
- תפוח עץ
- נתח אגוזי מלך גרוסים גס
- קורט קינמון טחון
- כוס קמח לבן
- 3/1 1/3 כוס סוכר לבן
- גרם חמאה חתוכה לקוביות קטנות
- גרם אגוזים גרוסים

הכנה

1. קולפים את התפוחים וחותכים ל-8 פלחים כל אחד.
2. מוסיפים את החמאה והסוכר למחבת רחבה וממיסים תוך ערבוב, יוצקים למחבת את מיץ הלימון, תמצית הווניל, וכן את גרידת הלימון. מביאים לרתיחה תוך כדי ערבוב, ומבשלים במשך כ-2 דקות.
3. מוסיפים למחבת את פלחי התפוחים, מתבלים בקינמון, מערבבים ומבשלים במשך כ-3 דקות.
4. מוציאים את פלחי התפוחים מהמחבת, ומעבירים לכלי חסין חום המשומן בחמאה. מוסיפים לכלי את האוכמניות ואגוזי המלך הגרוסים גס.
5. מעבירים לקערה את הקמח, הסוכר, קוביות החמאה, וכן את השקדים. לשים את התערובת עם כפות הידיים, תוך כדי יצירת פרורי בצק.
6. מפזרים את פירורי הבצק על התפוחים מבלי להדק.
7. מכניסים את הכלי לתנור אפייה שחומם מראש לטמפרטורה של 180 מעלות, ואופים במשך ב-30 דקות, עד שפירורי הבצק מקבלים גוון זהוב.
8. מגישים הקרמבל חמים, לצד גלידת וניל או קצפת. בתיאבון!

60 דקות

6 servings 6