

Winzer-Rezepte aus Übersee

Christoff de Wet empfiehlt:

Rooibos Apple Crumble

& Buffelsdrift Cape Tawny

Zutaten

10 säuerliche Äpfel
60 g Zucker
1 TL gemahlener Zimt
120 ml gebrühter Rooibos-Tee
250 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g kalte Butter
250 g Zucker
125 g Haferflocken
125 g Kokosraspeln
2 TL Rooibos Teeblätter, fein gemahlen



Zubereitung

Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Äpfel zusammen mit Zucker, Zimt und gebrühtem Rooibostee in einen Tiegel geben. Bei mittlerer Hitze dünsten, bis die Äpfel anfangen, weich zu werden. Dann in eine Backform füllen.

Für die Crumbles das Mehl mit Backpulver vermengen, kalte Butter in Würfel teilen und mit dem Mehl zu einem krümeligen Teig kneten. Haferflocken, Kokosraspeln und fein gemahlene Rooibos Teeblätter unterheben. Den krümeligen Teig über den geschmorten Äpfeln verteilen und 30 – 40 Minuten goldgelb backen.

Noch warm servieren!

Christoff empfiehlt dazu einen starken Espresso sowie den nussigen Buffelsdrift Cape Tawny.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de