



Crumbles & Crisps

von
Claudia Schmidt

fotografiert von
Veronika Studer





Inhalt

Vorwort 8

Meine besten Tipps & Tricks 10

Streusel: Standard, glutenfrei, vegan **72**

Meine Rezepte 12

Register 74

Impressum 76

Köstlichkeiten, die das Herz erwärmen

»Verführerisch saftige **Früchte und knusprige Streusel** sind ein echtes Erfolgsteam.«

Ich saß an einem ungemütlichen Tag fernab der Heimat mit einer britischen Freundin zusammen. Sie schwärmte von den Crumbles, die ihre Mutter machte, und wir beide bekamen Appetit auf einen »**Apple Crumble**«. Das Rezept war so einfach und wir hatten alle Zutaten im Haus. Schon kurze Zeit später löffelten wir einen Apfel-Crumble, welcher der Freundin ein Stück Heimat vermittelte und für mich etwas völlig Neues war. Die Briten bezeichnen ein Dessert, das gleichermaßen Körper und Seele wärmt, als »**Comfort Food**« und auch ich schloss den Crumble sofort in mein Herz. Diese Mischung aus süß-säuerlicher, weicher Frucht und den knusprig-buttrigen Streuseln entfachte in mir eine **Leidenschaft**.



Die Geschichte der Crumbles ist noch recht jung und zeigt einmal mehr, dass Not erfinderisch macht. Crumbles sollen auf den II. Weltkrieg zurückgehen. Für einen echten Pie waren weder genug Butter noch genug Zucker oder Mehl vorhanden. Lebensmittel waren rationiert. So verzichtete man auf den Kuchenboden, gab die Früchte direkt in die Form und bedeckte das **Obst mit Streuseln**.

Crisps sind die US-amerikanischen Verwandten der Crumbles. Die Streusel enthalten meist mehr Butter und Zucker. Das zollt dem Geschmack der Amerikaner Tribut. Zudem werden dem Streuselteig häufig Nüsse hinzugefügt.



Crumbles & Crisps sind **unglaublich einfach** zu machen. Für die Streusel muss man kein Konditor sein. Kein Teig, der ruhen oder aufwändig geknetet werden muss. Die Zutaten hat man fast immer im Haus und kann – anders als bei vielen Kuchen und Keksen – **unendlich viel variieren**, ohne dass das Ergebnis enttäuscht. Der Unterschied zwischen einem Crumble oder einem Crisp besteht manchmal lediglich nur aus ein wenig Schnibbeln und Mixen der Streusel.

20 Minuten später **duftet es verführerisch** aus dem Ofen und dem **fruchtigen Vergnügen** steht nichts mehr im Weg. Gesellen sich unerwartet ein paar mehr Gäste an den Tisch, lässt sich die Menge einfach und rasch erweitern. Ob eine Person oder zehn – das spielt keine Rolle.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Ausprobieren und Genießen!

Ihre

Claudia Schmidt

M eine besten Tipps & Tricks

- Lernen Sie Ihren **Backofen** kennen! Wenn Sie wissen, dass Ihr Kuchen meist länger benötigt als in Rezepten angegeben, wird das auch bei den Crumbles und Crisps der Fall sein.
- Überkneten Sie den Teig für die Streusel nicht. Die würden nämlich sonst zäh und nicht mehr so schön mürbe und knusprig sein.
- Die in den Rezepten angegebenen **Mengen** lassen sich ganz einfach vervielfachen. Achten Sie aber darauf, dass der Crumble nicht zu hoch wird. Bei größeren Mengen einfach mehrere Formen nehmen. Schließlich soll das Verhältnis von Früchten zu Streuseln stimmen.
- Alle Crumble- und Crisprezpte lassen sich problemlos in mehreren **kleinen, ofenfesten Formen** backen. Als Formen eignen sich Tartelette- oder Auflaufförmchen. **Die Backzeit verkürzt sich dann um 5–10 Minuten.** Wichtiger als die Backzeit ist das Backergebnis. Die Streusel sollen goldgelb und knusprig sein.
- Bereiten Sie die doppelte Menge Streusel zu, die eine Hälfte für einen frischen Crumble, die andere Hälfte frieren Sie ein. Dazu die ungebackenen



»Ich bereite **die Streusel gern mit den Fingern** zu.
So spüre **ich am besten, ob** die krümelige
Struktur **stimmt.**«

Streusel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech krümeln und **einfrieren**.
Die gefrorenen Streusel in einen Gefrierbeutel füllen, so klumpen sie nicht
zusammen.

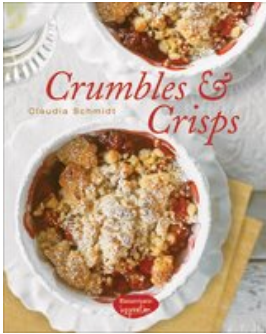
- Die **tiefgefrorenen** Streusel geben Sie zum Backen direkt auf die Frucht
und backen den Crumble ohne die Streusel vorher aufzutauen. Die Backzeit
verlängert sich dann um einige Minuten.
- Sind die Früchte besonders süß, kann man bei den Streuseln etwas weniger
Zucker nehmen. Probieren Sie das Obst, bevor Sie es verwenden!
- Crumbles sind für sich allein schon köstlich, perfekt werden sie, wenn ihnen
noch ein kleiner, **kühler Begleiter** zur Seite steht. Dieser sollte **nicht zu süß**
sein, denn der Reiz besteht gerade darin, dem warmen Crumble eine frische,
kühle Note entgegenzusetzen. Eiscreme, Joghurt, Frozen Yoghurt oder unge-
süßte Sahne passen eigentlich immer.



Crumbles



UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE



Claudia Schmidt

Crumbles & Crisps

Gebundenes Buch, Pappband, 80 Seiten, 19,0 x 24,0 cm

ISBN: 978-3-572-08182-0

Bassermann Inspiration

Erscheinungstermin: Dezember 2014

Die sind der Hit!

Fruchtig und knusprig - schnell gemacht und voller Geschmack: wer Streuselkuchen mag, wird diese leichte Dessertvariante lieben: Früchte und Streusel - mehr braucht es nicht, um Naschkatzen und -kater glücklich zu machen.