

Apfelstreusel, Erdbeersorbet und Basilikumzucker



Zutaten:

4 Äpfel (z.B. Boskoop oder Elstar)
50 g getrocknete Weinbeeren bzw. Rosinen
Etwas Butter zum Einfetten
60 Zucker
60 g Butter
12er Muffinform
Tonkabohne (alternativ: Vanillemark oder Vanillezucker)
frische Erdbeeren
Etwas Zitronenmelisse
250 g Erdbeeren
50 ml Apfelsaft oder Wasser
2-3 EL Zucker (nach Geschmack, d.h. auch abhängig von der
Eigensüße der Früchte)
½ - 1 TL Edelkastanienhonig
Eventuell: 2 EL Granatapfelsirup
50 g Zucker
15 Blätter Basilikum
Abrieb einer halber unbehandelten Zitrone
Abrieb von ½ Tonkabohne (alternativ: Vanillemark einer
Vanillestange oder 1 Päckchen Vanillezucker)
1 Messerspitze Vitamin C Pulver (aus dem Reformhaus oder
Apotheke)



Zubereitung

Aus 120g Mehl, 60g Zucker und 60g Butter einen krümeligen Teig kneten und, zwischen den Händen reibend, zerbröseln.

Äpfel schälen, entkernen und in 1cm kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel mit etwas Butter in einer Pfanne anbraten. Nach Wunsch Rosinen zugeben und ca. 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Tonkabohne oder Vanille (oder Zimt) abschmecken.

Muffinform ausbuttern und in jede Vertiefung dünne Strudelteigquadrate(ca. 8×8 cm) auslegen. Mit 2 -3EL gebratenen Apfelwürfel füllen. Obenauf mit Streusel bedecken.Im auf 200°C (Umluft) vorgeheizten Backofen in

ca. 18-20 Minuten goldgelb backen.

Für den Basilikum-Tonkabohnenzucker in einen Mörser Zucker und Basilikumblätter geben. Mit einem Stößel (und mit Geduld) fein verreiben bis der Basilikum die Zuckerkristalle ‚smaragdgrün‘ eingefärbt hat. Mit dem Abrieb einer halben Tonkabohnen und dem Abrieb einer halben Zitrone parfümieren.

Den Zuckermatsch auf Backpapier ausbreiten und im auf 80°C (Umluft) vorgeheizten Backofen in ca. 10-15 Minuten trocknen. Abschließend etwas Vitamin C-Pulver unterrühren und nochmals im Mörser fein zerkleinern. In Gläser mit Deckel (z.B. ausgewaschene und getrocknete Marmeladegläser) verwahren.

Für das Erdbeersorbet die Erdbeeren kurz waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Das Grün oben abschneiden. Die Beeren anschließend vierteln und nach Belieben mit Zucker süßen. Mit Apfelsaft, Granatapfelsirup und etwas Edelkastanienhonig verfeinern und anschließend mindestens 15-20 Minuten marinieren lassen. Nach dem Marinieren die Erdbeeren mit einem Pürierstab fein mixen und in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Falls keine Eismaschine vorhanden ist, das Erdbeerpüree in einem flachen Gefäß im Tiefkühlfach frieren lassen. Dabei alle 45 Minuten mit einer Gabel auflockern bis die Masse so fest wird, dass sie unter Fingerdruck wie nur langsam nachgibt. Vor dem Servieren mit dem Pürierstab nochmals fein mixen. So entstehen kleine Eiskristalle.

Mit einem Portionierer auf süßen Erdbeeren und dem Basilikum-Tonkabohnenzucker servieren.