Apple Crumble Dessert mit Butter und Ricotta

> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, klein schneiden und mit Zimt und Zitronensaft in einer Schüssel vermengen. Anschließend eine Auflaufform mit Butter einfetten und die Apfelstücke darin verteilen.
2. Für die Streusel werden 150 g Zucker, Mehl und der Butter so lange verknetet, bis sie sich schön zu Streusel bröseln lassen. Diese dann über die Apfelstücke geben und 20-25 min bei 200°C Umluft backen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Creme vorbereiten. Hierfür 250 g Ricotta und etwas Zitronensaft vermischen und 50 g Zucker hinzugeben. Schlagsahne aufschlagen und untergeben.
4. Nachdem der Crumble fertig ist, diesen etwas auskühlen lassen und Gläser zu einem drittel damit füllen. Anschließend die Creme darauf verteilen und diese Schritte im Wechsel wiederholen, bis das Glas komplett gefüllt ist.

Zutaten

- 6 Äpfel (geschält & geschnitten)
- 200 g GOLDSTEIG Butter
- 200 g Zucker
- 350 g Mehl
- Zitronensaft
- 3-4 TL Zimt
- 250 g GOLDSTEIG Ricotta
- 400 g Schlagsahne