

Apple Crumble mit Cranberries und süßem Schmand

Vegetarisch 40 – 50 Minuten • 855 kcal • Tag 5 kochen

401



Spekulatius-Kekse



Weizenmehl



Butter



Apfel



Cranberries, getrocknet



Schmand



Agavendicksaft



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Obst ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Zucker*, Salz*

Kochutensilien

1 Auflaufform, 1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel und 1 kleiner Topf

Zutaten 3 – 4 Personen

	3-4P
Spekulatius-Kekse 8) 15)	31,25 g**
Weizenmehl 15)	75 g
Butter 7)	60 g
Apfel BE	3
Cranberries, getrocknet	40 g
Schmand 7)	100 g
Agavendicksaft	20 ml

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 440 g)
Brennwert	807 kJ/193 kcal	3575 kJ/855 kcal
Fett	9 g	39,9 g
– davon ges. Fettsäuren	5,5 g	24,2 g
Kohlenhydrate	25,9 g	114,8 g
– davon Zucker	17,1 g	75,7 g
Eiweiß	1,7 g	7,4 g
Salz	0,02 g	0,09 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8) Eier 15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **BE:** Belgien



1 Obst schneiden

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vor.

Äpfel nach Wunsch schälen, vierteln, entkernen und in 1 cm Würfel schneiden.

Cranberries grob hacken.



2 Füllung zubereiten

In einer kleinen, leicht gefetteten Auflaufform **Apfelwürfel** mit **Cranberries** und 1 EL **Zucker*** vermengen.



3 Teig vorbereiten

In einem kleinen Topf **Butter** schmelzen.

Ein Viertel der **Spekulatius-Kekse** in einen Gefrierbeutel geben und mithilfe eines **Nudelholzes** oder eines anderen schweren Gegenstands zu **Bröseln** verarbeiten.

(Den Rest der Kekse brauchst du nicht mehr für dieses Rezept.)



4 Streuselteig zubereiten

In einer großen Schüssel geschmolzene **Butter**, **Keksbrösel**, **Weizenmehl**, 1 EL **Zucker*** und 1 Prise **Salz*** zu einem **Streuselteig** vermengen.

Teig mit den Händen über dem Obst in groben Krümeln verteilen.



5 Crumble backen

Crumble im Backofen auf mittlerer Schiene 30 – 35 Min. backen, bis die **Streusel** goldbraun sind und das Obst weich ist.

In einer kleinen Schüssel **Schmand** mit **Agavendicksaft** verrühren.



6 Anrichten

Nach der Backzeit **Crumble** kurz abkühlen lassen.

Crumble auf Teller verteilen und mit **süßem Dip** genießen.

Tipp: Der **Crumble** lässt sich warm oder kalt genießen.
Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

