

Weihnachtlicher Bratapfel-Crumble mit Spekulatius & selbstgemachter Vanillesoße

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 695 kcal • Tag 5 kochen

401



Spekulatius-Kekse



Apfel



Bratapfelgewürz



Gewürzmischung
„Desserttraum“



Zitrone, gewachst



Mandeln blanchiert,
gehobelt



Kochsahne

Los geht's

Obst waschen.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Mehl*, Butter*, Zucker*, Wasser*, Butter*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel,
1 Gemüseschäler und 2 kleiner Topf

Zutaten 2 Personen

	2P
Spekulatius-Kekse 8 15)	62,5 g**
Apfel DE NL IT	1
Bratpfelgewürz	2 g
Gewürzmischung „Desserttraum“	2 g
Zitrone, gewachst ES ZA AR EG	1
Mandeln blanchiert, gehobelt 22)	20 g
Kochsahne 7)	150 g

**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.)

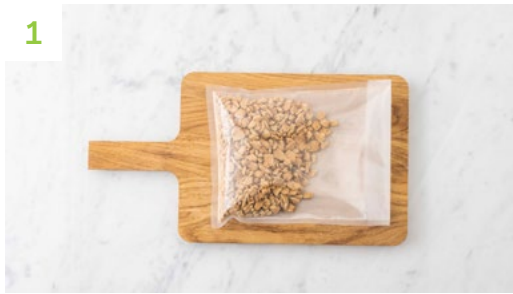
	100 g	Portion (ca. 350 g)
Brennwert	841 kJ/201 kcal	2908 kJ/695 kcal
Fett	12,5 g	43,1 g
– davon ges. Fettsäuren	6,5 g	22,6 g
Kohlenhydrate	19,3 g	66,7 g
– davon Zucker	10,8 g	37,3 g
Eiweiß	2,7 g	9,3 g
Salz	0,05 g	0,17 g

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 **22**) Mandeln

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **IT:** Italien
ES: Spanien **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien **EG:** Ägypten



Für den Crumble

Heize den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze (140 °C Umluft) vor.

Hälfte der **Spekulatiuskekse** in einen Gefrierbeutel geben und mithilfe eines **Nudelholzes** oder eines anderen schweren Gegenstands zu **Bröseln** verarbeiten.

40 g **Butter*** in kleine Würfel schneiden.



Streusel backen

Mandelblättchen mit der Hand in eine große Schüssel **bröseln**.

Butterwürfel, die Hälfte der **Spekulatiusbrösel**, 40 g **Mehl*** und 1 EL **Zucker*** in die große Schüssel zu den **Mandeln** geben und zu einem Streuselteig vermengen.

Streuselteig mit den Händen auf einem mit Backpapier belegten Backblech in größeren Krümeln verteilen.

Streusel im Ofen 18 – 20 Min. backen. Danach kurz auskühlen lassen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Kleine Vorbereitung

Apfel schälen, vierteln, entkernen und in 0,5 cm kleine Würfel schneiden.

Zitrone in 4 Spalten schneiden.



Für den Bratapfel

In einem kleinen Topf 1 EL **Butter*** erhitzen. **Apfelwürfel** darin 2 – 3 Min. anschwitzen.

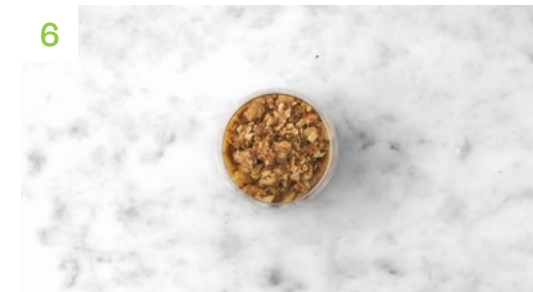
Topfinhalt mit „**Bratpfelgewürz**“, **Saft** von 1 **Zitronenspalte** und 75 ml **Wasser*** ablöschen. Alles 8 – 16 Min. kochen lassen, bis der **Apfel** weich ist und die gesamte **Flüssigkeit** verkocht ist.



Für die Vanillesoße

In der Zwischenzeit **Sahne**, „**Desserttraum**“ und 1 EL **Zucker*** in einen zweiten kleinen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen.

Anschließend Hitze reduzieren und ca. 5 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** andickt und sie die Konsistenz einer dickflüssigen **Vanillesoße** hat.



Anrichten

Restliche **Keksbrösel** in Gläsern verteilen und mit der **Vanillesoße** toppen. **Bratapfel** darüber anrichten und mit dem **Crumble** garnieren.

Tipp: Du kannst das Dessert entweder warm servieren oder bereits am Vortag zubereiten und kalt aus dem Kühlschrank servieren.

Guten Appetit!

gewachste Zitrone

Bitte beachte, dass die im Lieferumfang enthaltene Schale der Zitrone möglicherweise konventionell mit Bienenwachs behandelt wurde und diese somit nicht als vegan ausgewiesen werden kann. Für die Zubereitung des Gerichts wird die Schale der Zitrone jedoch nicht benötigt.

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

