

Apple Crumble mit Cranberries

dazu süßer Schmand

40 Minuten • 3498 kJ/836 kcal • Tag 5 kochen

401

ADD-ON



Karamell-Kekse



Weizenmehl



Butter



Apfel



getrocknete Cranberries



Schmand



Agavendicksaft



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

Gut im Haus zu haben

Zucker*, Salz*

Los geht's

Wasche das Obst ab.

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

Was Du benötigst

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

Zutaten 3 – 4 Personen

| | 3 – 4P |
|---------------------------------|-----------------|
| Karamell-Kekse 7) 8) 15) | 5 |
| Weizenmehl 15) | 75 g |
| Butter 7) | 60 g |
| Apfel NL PL XS | 3 |
| getrocknete Cranberrys | 40 g |
| Schmand 7) | 150 g |
| Agavendicksaft | 20 ml |
| Zucker* , Salz* | Angaben im Text |

*Gut, im Haus zu haben

**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. 450 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 772 kJ/185 kcal | 3498 kJ/836 kcal |
| Fett | 8,16 g | 36,96 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 3,98 g | 18,01 g |
| Kohlenhydrate | 19,84 g | 89,86 g |
| – davon Zucker | 13,13 g | 59,49 g |
| Eiweiß | 1,08 g | 4,90 g |
| Salz | 0,113 g | 0,510 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: **NL:** Niederlande **PL:** Polen **XS:** Serbien



Obst schneiden

Äpfel nach Wunsch schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Cranberries grob hacken.



Füllung zubereiten

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



Teig vorbereiten

In einem kleinen Topf **Butter** schmelzen.

Karamellkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit Hilfe eines Nudelholzes oder eines anderen schweren Gegenstands zu **Bröseln** verarbeiten.



Streusel Teig zubereiten

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

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



Crumble backen

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

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



Anrichten

Nach der Backzeit **Crumble** kurz abkühlen lassen. Auf Teller verteilen und mit **süßem Schmand** 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>

