

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.)

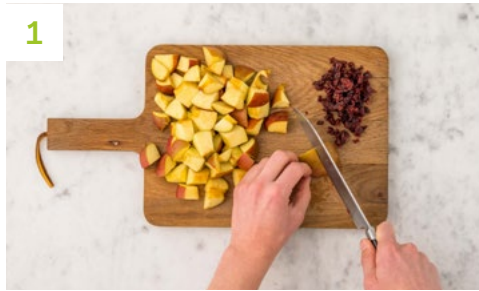
	100 g	Portion (ca. 450 g)
Brennwert	772 kJ/185 kcal	3498 kJ/836 kcal
Fett	8,16 g	36,96 g
– davon ges. Fettsäuren	3,98 g	18,01 g
Kohlenhydrate	19,84 g	89,86 g
– davon Zucker	13,13 g	59,49 g
Eiweiß	1,08 g	4,90 g
Salz	0,113 g	0,510 g

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.

Cranberrys grob hacken.



Füllung zubereiten

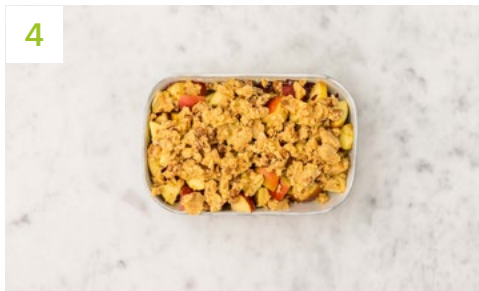
In einer kleinen, leicht gefetteten Auflaufform **Apfelwürfel** mit **Cranberrys** und 1 EL **Zucker*** vermengen.



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>

