

# Apple Crumble

mit Cranberries und süßem Schmand

Vegetarisch 40 Minuten • 3836 kJ/917 kcal • Tag 5 kochen

401



Karamell-Kekse



Weizenmehl



Butter



Apfel



getrocknete Cranberrys



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.

## Was Du benötigst

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

## Zutaten 2 Personen

	2P
Karamell-Kekse <b>7) 8) 15)</b>	5**
Weizenmehl <b>15)</b>	75 g
Butter <b>7)</b>	60 g
Apfel <b>NL   PL</b>	3
getrocknete Cranberrys	40 g
Schmand <b>7)</b>	150 g
Agavendicksaft	20 ml
Zucker*	Angaben im Text
Salz*	nach Geschmack

\*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. 470 g)
Brennwert	819 kJ/196 kcal	3836 kJ/917 kcal
Fett	8,61 g	40,33 g
– davon ges. Fettsäuren	4,31 g	20,18 g
Kohlenhydrate	24,27 g	113,74 g
– davon Zucker	16,35 g	76,64 g
Eiweiß	1,29 g	6,03 g
Salz	0,140 g	0,654 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

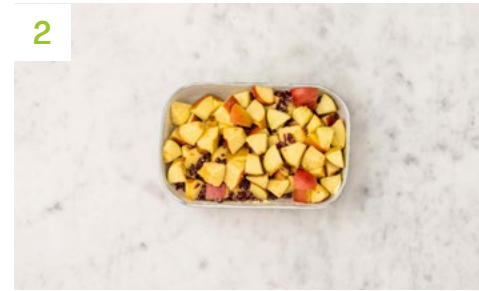


### Obst schneiden

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

**Äpfel** nach Wunsch schälen, vierteln, entkernen 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 **Streuselteig** vermengen.

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



### Crumble backen

Den **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 **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>

