



SOMMERCRUNBLE MIT APFEL UND CRANBERRYS, dazu mit Ahornsirup gesüßter Schmand

ADD-ON



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W26

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Karamell-Kekse



Weizenmehl



Butter



Apfel



getrocknete Cranberrys



Schmand



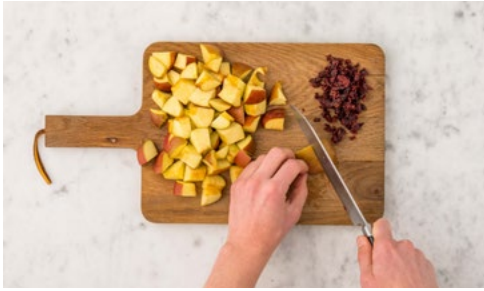
Ahornsirup

40 Minuten

Stufe 1

Veggie

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche das **Obst** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 große Schüssel**, **1 kleine Schüssel** und **1 Auflaufform**.



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 große Würfel schneiden.

Cranberrys grob hacken.



2 FÜLLUNG ZUBEREITEN

In einer großen Schüssel **Apfelwürfel** mit **Cranberrys** und 1 EL **Zucker*** vermengen. **Obstmischung** in eine kleine leicht eingefettete Auflaufform geben.



4 STREUSELTEIG ZUBEREITEN

In der großen Schüssel aus Schritt 1 geschmolzene **Butter**, **Keksbrösel**, 1 EL **Zucker***, 1 Prise **Salz*** und **Weizenmehl** zu einem **Streuselteig** vermengen. **Teig** mit den Händen über dem **Obst** verkrümeln.



5 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 **Ahornsirup** verrühren.



3 TEIG VORBEREITEN

In einem kleinen Topf **Butter** schmelzen.

5 **Karamellkekse** (wir haben Dir mehr mitgeschickt, als Du für das Rezept benötigst) in einen Gefrierbeutel geben und mithilfe eines Nudelholzes oder eines anderen schweren Gegenstands zu **Bröseln** verarbeiten.



6 ANRICHTEN

Nach der Backzeit **Crumble** kurz abkühlen lassen. Auf Teller verteilen und mit **Ahornsirup-Schmand** genießen.

★ **TIPP:** Der **Crumble** lässt sich warm oder kalt genießen!

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Karamell-Kekse 1)	5 ☉
Weizenmehl 1)	75 g
Butter 5)	60 g
Apfel NL BE	3
getrocknete Cranberrys	40 g
Schmand 5)	150 g
Ahornsirup	20 ml
Zucker* für Schritt 2	1 EL
Zucker* für Schritt 4	1 EL
Salz* für Schritt 4	1 Prise

* 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	745 kJ/178 kcal	3.374 kJ/807 kcal
Fett	8,17 g	36,99 g
– davon ges. Fettsäuren	3,97 g	17,98 g
Kohlenhydrate	17,96 g	81,35 g
– davon Zucker	11,37 g	51,49 g
Eiweiß	1,14 g	5,15 g
Salz	0,111 g	0,503 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

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

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

URSPRUNGSLÄNDER

NL: Niederlande BE: Belgien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar.

Guten Appetit!