

Weihnachtlicher Bratapfel-Crumble mit Spekulatius & selbstgemachter Vanillesoße

Vegetarisch 25 – 50 Minuten • 655 kcal • Tag 5 kochen

401



Apfel



Sahne



Gewürzmischung
„Bratapfelgewürz“



Gewürzmischung
„Desserttraum“



Mandelblättchen



Mini-Spekulatius



Zitrone, gewachst



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

Gut im Haus zu haben

Butter*, Mehl*, Zucker*, Salz*

Los geht's

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 2 kleine Töpfe und
1 große Schüssel

Zutaten 3 – 4 Personen

	3 - 4 P
Apfel NL	1
Sahne 7)	150 g
Gewürzmischung „Bratapfelgewürz“	2 g
Gewürzmischung „Desserttraum“	2 g
Mandelblättchen 22)	20 g
Mini-Spekulatius 8) 15)	62,5 g**
Zitrone, gewachst ZA ES AR	1
Butter*, Mehl*, 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. 300 g)
Brennwert	904 kJ/216 kcal	2742 kJ/655 kcal
Fett	12,77 g	38,73 g
- davon ges. Fettsäuren	6,61 g	20,03 g
Kohlenhydrate	21,21 g	64,31 g
- davon Zucker	12,37 g	37,50 g
Eiweiß	3,14 g	9,51 g
Salz	0,053 g	0,161 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: **ZA:** Südafrika **ES:** Spanien **AR:** Argentinien **NL:** Niederlande



Für den Crumble

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

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

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

Mandelblättchen mit der Hand in eine große Schüssel bröseln.

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



Für den Bratapfel

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

Topfinhalt mit dem **Saft** von 1 **Zitronenspalte**, „**Bratapfelgewürz**“ und 75 ml **Wasser*** ablöschen.

Alles für 8 – 16 Min. kochen lassen, bis der **Apfel** weich ist und die gesamte Flüssigkeit verkocht ist.



In den Ofen

Streuselteig mit den Händen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech in größeren **Krümeln** verteilen.

Streusel in den Ofen geben und für 18 – 20 Min. backen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

Danach kurz auskühlen lassen.



Für die Vanillesoße

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

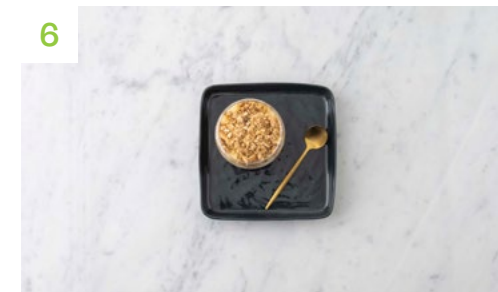
Anschließend Hitze reduzieren und ca. 5 Min. köcheln lassen, bis die **Soße** andickt und eine Konsistenz wie eine dicke **Vanillesoße** hat.



Kleine Vorbereitung

Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und **Apfel** in 0,5 cm kleine Würfel schneiden.

Zitrone in 4 Spalten schneiden.



Anrichten

Restliche **Keksbrösel** in einem Glas verteilen und mit der **Vanillesoße** toppen.

Bratapfel darüber anrichten und mit dem **Crumble** garnieren.

Tipp: Du kannst das Dessert entweder warm zubereiten, oder du bereitest es am Vortag zu und servierst es kalt aus dem Kühlschrank.

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>

