

OSTERBRUNCH



## Blaubeeren-Apfel-Crumble

mit Joghurt



30-40Min.



2 Personen

Brunch ohne Dessert ist wie Ostern ohne Osterhase! Genau deshalb haben wir dieses tolle wie einfache Rezept für einen fruchtigen Blaubeer-Apfel-Streusel für dich! Wer es nicht so süß mag, kann nach Belieben auch weniger Zucker verwenden. Wir versprechen: der geht weg bis zum letzten Krümel!

## Was du von uns bekommst

- 3 Äpfel
- 1 Packung Kokosraspeln
- 1 Packung Mandeln<sup>15</sup>
- 1 Becher Rahmjoghurt<sup>7</sup>
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Packung Rohrzucker
- 1 Packung Weizenmehl<sup>1</sup>
- 1 Packung Blaubeeren
- 1 Packung Butter<sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 875.0kcal, Fett 49.6g, Eiweiß 9.2g, Kohlenhydrate 92.9g



1. Äpfel schneiden

Den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die **Äpfel** nach Wunsch schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Dann in ca. 1cm große Würfel schneiden und mit dem **Vanillezucker** und der **1-2EL Rohrzucker** mischen. Zur Seite stellen.



2. Streusel vorbereiten

Die **Mandeln** fein hacken und mit den **Kokosraspeln**, **Mehl**, **ca. 50g Rohrzucker**, **1/2TL Salz** und **125g Butter** mischen. Mit den Fingerspitzen zu einer krümeligen Masse verreiben. **Tipp:** Die **restliche Butter** im Kühlschrank aufbewahren.



3. Blaubeeren waschen

Die **Blaubeeren** durch ein Sieb unter fließendem Wasser waschen und gut abtropfen lassen.



4. Früchte mischen

Eine Auflaufform mit etwas Pflanzenöl einpinseln. Die **Apfelstücke** mit dem **Blaubeeren** vermischen und die Form damit füllen.



5. Crumble backen

Die **Früchte** gleichmäßig die **Streusel** bedecken und im Ofen für ca. 25-30Min. goldbraun backen. **Tipp:** Bei 25Min. sind die **Äpfel** noch etwas knackig.



6. Crumble servieren

Den **Crumble** aus dem Ofen nehmen und lauwarm mit dem **Joghurt** servieren.