

OSTERBRUNCH



Blaubeeren-Apfel-Crumble

mit Joghurt



30-40Min.



3-4 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

- 4 Äpfel
- 1 Becher Griechischer Joghurt ⁷
- 1 Packung Kokosraspeln
- 1 Packung Mandeln ¹⁵
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Packung Rohrzucker
- 1 Packung Weizenmehl ¹
- 1 Packung Blaubeeren
- 1 Packung Butter ⁷

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 745.0kcal, Fett 42.8g, Eiweiß 8.0g, Kohlenhydrate 77.9g



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 Zucker** mischen. Zur Seite stellen.



4. Früchte mischen

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



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.



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.



3. Blaubeeren waschen

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



6. Crumble servieren

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