



## Blaubeer-Apfel-Crumble

mit Kokos und cremigem Rahmjoghurt



30-40min



3-4 Personen

Das geht weg bis zum letzten Krümel, versprochen! Ob als Dessert oder zum Brunch: Bei diesem tollen, einfachen Rezept sind dir die glücklichen Gesichter deiner Lieben gewiss. Unter knusprig-süßen Streuseln mit Mandeln und Kokos backen saftige Apfelstückchen und süße Blaubeeren. Dazu gibt es cremigen Joghurt. Hach, wir schwärmen jetzt noch!

## Was du von uns bekommst

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

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Auflaufform
- Waage
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 725.0kcal, Fett 41.9g, Eiweiß 9.1g, Kohlenhydrate 72.8g



**1. Äpfel schneiden**

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Äpfel** nach Wunsch schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Dann in ca. 1cm große Würfel schneiden und mit dem **Vanillezucker** und 1-2EL Zucker mischen. Beiseitestellen.



**4. Früchte mischen**

Eine Auflaufform mit etwas Pflanzenöl ausstreichen. Die **Apfelstücke** mit den **Blaubeeren** mischen und in der Form verteilen.



**2. Streusel vorbereiten**

Die **Mandeln** fein hacken und mit den **Kokosraspeln**, dem **Mehl**, ca. 50g Zucker, 1/2TL Salz und **125g Butter** mischen. Mit den Fingerspitzen zu einer krümeligen Masse verreiben. Die **restliche Butter** wird für dieses Rezept nicht benötigt.



**5. Crumble backen**

Die **Früchte** gleichmäßig mit den **Streuseln** bedecken und im Ofen 25-30Min. goldbraun backen. **Tipp:** Wer die **Äpfel** eher knackig mag, backt den **Crumble** nur 25Min.



**3. Blaubeeren waschen**

Die **Blaubeeren** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.



**6. Anrichten und servieren**

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