



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 Mandeln¹⁵
- 1 Packung Kokosraspeln
- 1 Packung Weizenmehl¹
- 1 Packung Butter
- 1 Packung Blaubeeren
- 1 Becher Rahmjoghurt⁷

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.