



Bratapfel-Crumble

Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 6 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Mandeln, ganz | 50 g |
| Butter | 100 g |
| Brauner Zucker | 50 g |
| Haferflocken, zart | 75 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 40 g |
| Salz | |
| Äpfel, rot | 3 St. |
| Orangen | 1 St. |
| Zimt | 0.5 TL |
| Rosinen | 50 g |
| Schlagsahne | 200 g |
| Vanillinzucker | 20 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Auflaufform, Monsieur Cuisine

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Im Mixbehälter Mandeln 15 Sek./Stufe 6 grob zerkleinern. Anschließend gehackte Mandeln umfüllen.
2. 90 g Butter, Zucker, Haferflocken, Mehl und Salz in den Mixbehälter geben und alles 15 Sek./Stufe 5 verkneten. Teig herausnehmen und in einer Schüssel beiseitestellen.
3. Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. Orange waschen und ca. 1 TL Schale fein abreiben. Im Mixbehälter Apfelviertel 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Übrige Butter, Orangenschale, Zimt, Rosinen und Mandeln zufügen und Linkslauf/12 Min./Stufe 1/100 °C garen.
4. In einer Auflaufform Apfel-Nuss-Mischung verteilen. Haferflockenmasse mit den Händen als Streusel darüber verteilen. Crumble im Backofen ca. 30 Min. knusprig backen.
5. In den gesäuberten Mixbehälter Sahne geben, Rühraufsatz aufstecken, 1,5 Min./Stufe 4 steif schlagen, dabei nach 30 Sek. Vanillinzucker durch die Deckelöffnung einrieseln lassen. Fertigen Crumble aus dem Ofen nehmen und heiß oder lauwarm mit der Sahne servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 419 kcal |
| Kohlenhydrate | 51 g |
| Eiweiß | 6 g |
| Ballaststoffe | 5 g |
| Fette | 23 g |