



# Lebkuchen-Bratapfel-Crumble mit Vemondo Vanilleeis

Zeit gesamt  
45min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	2 St.
Zimt	
Zucker	85 g
Mandeln, gehobelt	4 EL
Rosinen	50 g
Marzipanrohmasse	70 g
Margarine, vegan	100 g
Zuckerrübensirup	2 EL
Haselnusskerne, gemahlen	40 g
Lebkuchengewürzmischung	2 TL
Dinkelmehl, Type 630	180 g
Veganes Vanilleeis	4 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Auflaufform, feine Reibe

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In einer Auflaufform Apfelwürfel, Zimt, 1 EL Zucker, Mandelblättchen und Rosinen vermischen. Anschließend Marzipanrohmasse daraufzupfen.
2. In einer Schüssel weiche Margarine, 70 g Zucker, Zuckerrübensirup, gemahlene Haselnusskerne, Lebkuchengewürzmischung und Mehl zu Streuseln krümelig verkneten, ggf. 1 EL Wasser zugeben. Streusel gleichmäßig über der Bratapfelmischung verteilen. Lebkuchen-Bratapfel-Crumble im Backofen ca. 25 Min. goldbraun backen.
3. Vorsichtig aus dem Ofen nehmen, auf Teller verteilen und lauwarm mit veganem Vanilleeis servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	744 kcal
Kohlenhydrate	96 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	36 g