



## Tropisches Kiwi-Orangen-Crumble

mit Kokosflocken und Vanillecreme



30-40min



2 Personen

Ja, du ahnst es schon: Es ist tatsächlich exakt so lecker, wie es klingt! Exotische Ananas, süße Orange und Kiwi, versteckt unter einem knusprigen Crumble mit Cashews und Kokosflocken und serviert mit einer seidig-glaten Creme, die mit Vanillezucker verfeinert wird - da bleibt nur eins: Schnapp dir einen Löffel, mach es dir im Liegestuhl bequem und lass dir die erträumte tropische Sonne den Bauch wärmen.

## Was du von uns bekommst

- 1 Dose Ananas
- 2 unbehandelte Orangen
- 2 Kiwis
- 1 Passionsfrucht
- 150g Weizenmehl <sup>1</sup>
- 50g Cashewkerne <sup>15</sup>
- 20g Kokosflocken <sup>12</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Vanillezucker

## Was du zu Hause benötigst

- 50g Butter <sup>7</sup>
- 3EL Zucker
- Salz

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Küchenwaage
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1115kcal, Fett 59.6g, Kohlenhydrate 124.2g, Eiweiß 19.5g



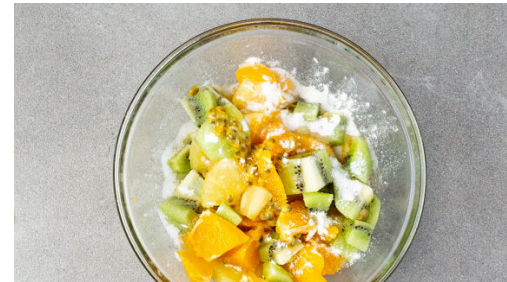
### 1. Obst schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Ananas** in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den **Saft** auffangen. Die **Orangen** so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird, dann vierteln und das **Fruchtfleisch** in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Kiwis** schälen und ebenfalls in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Passionsfrucht** halbieren.



### 4. Crumble vorbereiten

Das **Obst** in einer ausreichend großen Auflaufform verteilen und gleichmäßig mit den **Streuseln** bedecken. Nach Belieben mit etwas Zucker bestreuen.



### 2. Obst vermengen

Die **Ananas**-, die **Orangen**- und die **Kiwistücke** mit **2EL Ananassaft**, **2EL Zucker** und **1TL Mehl** vermengen. Die **Passionsfrucht** mit einem kleinen Löffel ausschaben und das **Fruchtfleisch samt Kernen** untermengen.



### 5. Crumble backen

Den **Kiwi-Orangen-Crumble** ca. 20Min. auf der mittleren Schiene im Ofen backen. Dann mit den **Kokosflocken** bestreuen und weitere 1-2Min. backen. Aufpassen, dass die **Kokosflocken** nicht zu dunkel werden!



### 3. Streusel vorbereiten

Die **Cashews** grob hacken. 50g kalte Butter in ca. 1cm große Würfel schneiden. Das **restliche Mehl** mit den **Cashews**, der Butter, 1EL Zucker, 1 Prise Salz und 1-2EL Wasser vermengen, dann locker zu groben **Streuseln** verkneten. Nicht zu lange kneten, damit kein glatter Teig entsteht!



### 6. Crème fraîche verfeinern

Inzwischen die **Crème fraîche** mit dem **Vanillezucker** verrühren und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Den **Crumble** noch warm mit der **Vanillecreme** servieren.