



## Apfel-Birnen-Crumble mit Kokos

und Ingwer, dazu Vanillesauce



20-30min



2 Personen

Ein leckeres Crumble wie dieses ist ein echter Verführer - kaum hast du nicht aufgepasst, ist auch schon alles verschwunden. War es doch nur ein Traum? Die fruchtigen Birnen- und Apfelstückchen, verfeinert mit Ingwer, die buttrig-mürben Streusel mit Haselnüssen, Kokos- und Haferflocken, die cremige Vanillesauce? Wohl kaum - aber traumhaft gut!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Weizenmehl
- 1 Packung Haferflocken 1
- 1 Packung Kokosflocken
- 1 Packung Haselnusskerne 15
- 2 Birnen
- 2 Äpfel
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Päckchen Speisestärke
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Packung Milch 7

## Was du zu Hause benötigst

- Butter 7
- Zucker
- Salz

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- kleiner Kochtopf
- Küchenwaage / Waage
- Messbecher
- Küchenreibe

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

### Kochtipp

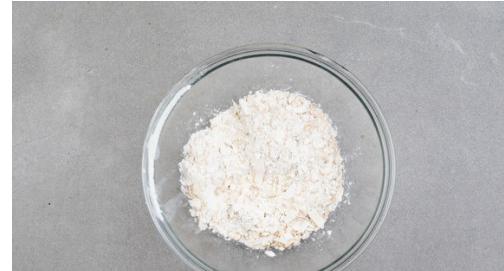
Dieses Rezept ist als Dessert für 4 Personen geplant. Übrig gebliebene Streusel können auch zum Frühstück ins Müsli gegeben werden.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 774.0kcal, Fett 47.6g, Kohlenhydrate 75.3g, Eiweiß 8.9g



### 1. Streusel vorbereiten

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. **100g Mehl, 50g Haferflocken**, die **Kokosflocken**, 50g Zucker und 1 Prise Salz in einer großen Schüssel mischen.



### 2. Nüsse hacken

Die **Haselnüsse** mit dem Boden einer schweren Pfanne oder einem Fleischklopfer noch in der Tüte klein klopfen und anschließend zur **Mehlmischung** geben. 160g Butter mit den Fingerspitzen in den **Streuselmix** reiben, sodass eine gleichmäßige, bröselige Textur entsteht.



### 3. Streusel backen

Den **Streuselmix** gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 18-20Min. im Ofen backen, bis die **Streusel** leicht gebräunt sind. Nach 10Min. Backzeit mit einer Gabel auflockern und wenden.



### 4. Früchte vorbereiten

Die **Birnen** und die **Äpfel** schälen, entkernen und in ca. 1,5cm große Stücke schneiden. Den **Ingwer** schälen und fein reiben. **Tipp:** Der **Ingwer** lässt sich am besten mit einem kleinen Löffel schälen.



### 5. Früchte kochen

Die **Früchte** und den **Ingwer** in einen mittelgroßen Topf geben. 1TL Zucker und ca. 50ml Wasser hinzufügen und abgedeckt bei niedriger Hitze ca. 8Min. köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die **Früchte** weich sind.



### 6. Vanillesauce zubereiten

Die **Milch** in einen kleinen Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die **Speisestärke** mit **1/2TL Vanillezucker**, 1EL Zucker und 1-2EL Wasser mischen, in die **heißes Milch** geben und unter Rühren einmal aufkochen lassen, bis die **Sauce** eindickt, dann vom Herd nehmen. Die **Früchte** auf Schalen aufteilen, die **Streusel** darübergeben und mit der **Vanillesauce** servieren.