



Apfel-Trauben-Crumble

mit Haferflocken und Joghurt



ca. 1h



3-4 Personen

Frühstück de luxe heißt die Devise: Fruchtige Weintrauben und süße Apfelstückchen mit Vanillezucker und 5-Gewürze-Pulver verstecken sich heute unter leckeren Streuseln aus Haselnüssen und Haferflocken. Da wir aber nicht über einen Crumble im traditionellen Sinne sprechen, servierst du diesen Knusperspaß auf cremigem Joghurt. Ob zum Brunch oder als Dessert – Genuss bis zum letzten Krümel wird hier garantiert!

Was du von uns bekommst

- 50g blanchierte Haselnusskerne³
- 1kg Weintrauben
- 2 Äpfel
- 200g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 Pck. Maisstärke
- 2 Pck. chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 300g Haferflocken¹
- 2 Becher Joghurt²

Was du zu Hause benötigst

- 90g Butter²
- Salz
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroßer Topf
- Küchenwaage

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

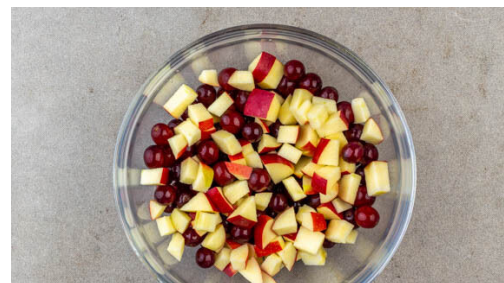
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1058kcal, Fett 38.5g, Kohlenhydrate 157.4g, Eiweiß 16.3g



1. Nüsse hacken

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Eine mittelgroße Auflaufform mit 1EL Butter einfetten und beiseitestellen. Die **Haselnüsse** grob hacken.



2. Obst vorbereiten

Ca. **60g Weintrauben** für die **Garnitur** beiseitelegen, die **übrigen Trauben** in eine große Schüssel geben. Die **Äpfel** halbieren und das Kerngehäuse entfernen, dann in ca. 1,5cm große Würfel schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.



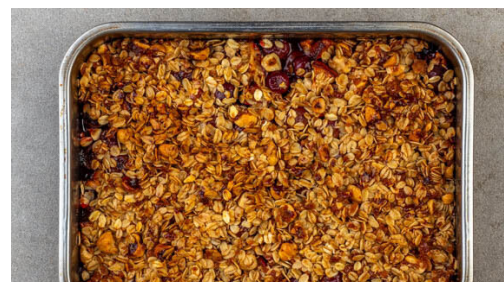
3. Crumble vorbereiten

Das **Obst** mit **100g Zucker**, dem **Vanillezucker**, der **Maisstärke**, der **½ des Gewürze-Pulvers** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen, dann die **Obstfüllung** in die Auflaufform geben.



4. Streusel vorbereiten

75g Butter in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Den **restlichen Zucker**, das **restliche Gewürze-Pulver** und 1 kräftige Prise Salz einrühren, bis sich der **Zucker** auflöst. Den Topf vom Herd nehmen, dann die **Haferflocken** und die **Haselnüsse** unterrühren.



5. Crumble backen

Das **Obst** gleichmäßig mit den **Streuseln** bedecken. Den **Crumble** 35-45Min. im Ofen backen, bis der **Obstsft** an den Rändern der Form blubbert und die **Streusel** sich fest anfühlen.



6. Weintrauben schneiden

Den **Crumble** ca. 5Min. abkühlen lassen. Inzwischen die **aufbewahrten Trauben** halbieren. Etwas **Joghurt** auf ausreichend große Gläser verteilen, dann etwas **Crumble** einfüllen. Den Vorgang bis zum oberen Rand der Gläser wiederholen. Mit den **Traubenhälften** garnieren, jede Portion mit ½TL Olivenöl beträufeln und servieren.