MARLEY SPOON

Apfel-Trauben-Crumble

mit Haferflocken und Joghurt

ca. 50min 2 Personen

Frühstück de luxe heißt die Devise: Fruchtige Weintrauben und süße Apfelstückchen mit Vanillezucker und Spekulatiusgewürz 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

- 25g blanchierte Haselnusskerne [3]
- 500g Weintrauben
- 1 Apfel
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Maisstärke
- 1 Päckchen Spekulatiusgewürz
- 150g Haferflocken [1]
- 1 Becher Joghurt [2]

Was du zu Hause benötigst

- 55g Butter [2]
- 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 1095kcal, Fett 42.6g, Kohlenhydrate 157.4g, Eiweiß 16.4g

1. Nüsse hacken

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

2. Obst vorbereiten

Ca. **30g Weintrauben** für die **Garnitur** beiseitelegen, die **übrigen Trauben** in eine große Schüssel geben. Den **Apfel** 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 **50g Zucker**, dem **Vanillezucker**, der **Maisstärke**, der **½ des Spekulatiusgewürzes** und 1 Prise Salz vermengen, dann die **Obstfüllung** in die Auflaufform geben.

4. Streusel vorbereiten

50g Butter in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. **50g Zucker**, das **restliche Spekulatiusgewürz** und 1 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 **Obstsaft** 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.