



Special: Fruchtiger Spekulatius-Crumble

mit Äpfeln und Mandarinen



ca. 45min



2 Portionen

Die Adventszeit steht vor der Tür – und was heißt das? Na klar, dass wir endlich wieder fröhlich mit Spekulatius, Mandarinen und Co. um uns werfen können. Keine Sorge, das meinen wir nicht wörtlich, denn das wäre Lebensmittelverschwendung. Wir genießen es einfach, unsere Gerichte wieder mit vielen warmwürzigen Köstlichkeiten und Aromen zu spicken. Und unser fruchtiger Spekulatius-Crumble macht schon mal den Anfang ...

Was du von uns bekommst

- 2 Mandarinen
- 2 grüne Äpfel
- 100g holländische Spekulatiuskekse ¹
- 50g Rosinen
- 2 Pck. chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 150g Haferflocken ¹

Was du zu Hause benötigst

- 75g vegane Margarine
- 3EL Weizenmehl ¹
- 80g Zucker
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen
- Backrost
- mittelgroße Auflaufform
- kleine Pfanne
- Küchenwaage

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

Kochtipp

Diese Portion reicht für ca. 4 Personen als Dessert.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 630kcal, Fett 18.3g, Kohlenhydrate 104.7g, Eiweiß 9.0g



1. Obst schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Mandarinen** schälen, halbieren und die **Mandarinenfilets** mit einem gezackten Messer in kleine Würfel schneiden. **Tipp:** Die **Filets** erst würfeln und dann voneinander trennen. Die **Äpfel** vierteln, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.



4. Topping zubereiten

Eine mittelgroße Auflaufform mit etwas Margarine einfetten und die **Obstmischung** darin verteilen. Die **Haferflocken** mit 3EL Mehl, 40g Zucker, 50g Margarine, dem **restlichen Gewürze-Pulver** und 1 Prise Salz mit den Fingern verkneten. Das entstandene **Crumble-Topping** auf dem **Obst** verteilen.



2. Kekse zerkleinern

Die **Kekse** in ein sauberes Küchenhandtuch einschlagen und mit einem schweren Gegenstand oder durch Aufprallen auf die Arbeitsplatte zerkleinern. Die **Mandarinen** mit den **Äpfeln**, den **Rosinen**, der **½ der Kekse**, der **½ des Gewürze-Pulvers** und 3EL Wasser vermengen.



5. Crumble backen

Den **Spekulatius-Crumble** auf einem Backrost im Ofen 20-25Min. backen, bis er goldbraun ist. Nach dem Backen 5-10Min. abkühlen lassen, mit den **restlichen Keksen** bestreuen und servieren.



3. Karamell zubereiten

25g (vegane) Margarine in einer kleinen Pfanne bei niedriger Hitze schmelzen und 40g Zucker sowie 1 Prise Salz einrühren. Sobald die Mischung eine goldige Farbe hat, zum **Obst** geben und untermengen. Es ist nicht schlimm, wenn das Karamell etwas aushärtet.



6. Eis, Eis, Baby

Was passt hervorragend zu warmen Desserts aus dem Ofen? Na klar, eine Kugel Eis – da ist unser Crumble keine Ausnahme. Da wir dir leider keine Tiefkühlprodukte zuschicken können, ist jetzt dein Einsatz gefragt. Vielleicht entdeckst du ja noch einen gefrorenen Schatz im Tiefkühlfach? Unser cremiger Vorschlag: (veganes) Zimt- oder Vanilleeis. Mmmh!