



Special: American Apple Crumble

mit zitroniger Mascarponecreme



ca. 50min



3-4 Personen

Kleine Apfelstückchen werden unter buttrigen Streuseln gebacken und mit einer feisten Mascarpone-Zitronen-Creme serviert. Ein köstliches Dessert oder auch eine feine Leckerei am Nachmittag, wenn Gäste kommen. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Butter ⁷
- 2 Packungen Weizenmehl ¹
- 1 Packung Haferflocken ¹
- 6 Äpfel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 1 Packung Mascarpone ⁷
- 2 Päckchen Vanillezucker

Was du zu Hause benötigst

- 10EL Zucker
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

Kochtipp

Diese Menge reicht für 8 Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 711kcal, Fett 40.4g, Kohlenhydrate 76.1g, Eiweiß 8.6g



1. Streusel vorbereiten

Den Backofen auf 210°C Umluft (230°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Butter** in kleine Würfel schneiden und Raumtemperatur annehmen lassen. **2EL Mehl** aufbewahren, das **restliche Mehl**, die **1/2 der Haferflocken**, ca. 1/3TL Salz und 4EL Zucker vermengen, dann die **Butterwürfel** dazugeben und alles vorsichtig zu **Streuseln** verkneten. Nach Geschmack mehr Zucker hinzugeben.



4. Crumble backen

Die **Apfelmischung** in eine große Auflaufform geben und mit den **Streuseln** bedecken. Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 25Min. goldbraun backen.



2. Äpfel schneiden

Die **Äpfel** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



5. Mascarpone verfeinern

Währenddessen die **Mascarpone** mit dem **Vanillezucker**, **1-2TL Zitronensaft** und **1TL -abrieb** glatt rühren. Nach Geschmack mehr **Zitronenschale** und/oder **-abrieb** hinzugeben. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.



3. Füllung zubereiten

Die **Apfelstücke** mit **2EL Zitronensaft**, **6EL Zucker**, dem **restlichen Mehl** und **1-2TL Zimt** vermengen.



6. Anrichten und servieren

Das **Crumble** aus dem Ofen nehmen und ca. 10Min. abkühlen lassen. Noch warm servieren und jede Portion mit **1-2EL Mascarponecreme** garnieren. Die **Creme** und das abgekühlte **Crumble** können im Kühlschrank aufbewahrt werden. Zum Aufwärmen das **Crumble** 5-10Min. bei 180°C in den vorgeheizten Ofen geben oder kurz in der Mikrowelle erhitzen.