



Blaubeer-Apfel-Crumble

mit Kokos und cremigem Rahmjoghurt

30-40min 2 Personen

Das geht weg bis zum letzten Krümel, versprochen! Ob als Dessert oder zum Brunch: Bei diesem tollen, einfachen Rezept sind dir die glücklichen Gesichter deiner Lieben gewiss. Unter knusprig-süßen Streuseln mit Mandeln und Kokos backen saftige Apfelstückchen und süße Blaubeeren. Dazu gibt es cremigen Joghurt. Hach, wir schwärmen jetzt noch!

Was du von uns bekommst

- 2 Äpfel
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Packung blanchierte Mandeln¹⁵
- 2 Packungen Kokosraspel
- 1 Packung Weizenmehl¹
- 1 Packung Butter⁷
- 1 Packung Blaubeeren
- 1 Becher Joghurt⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- ca. 60g Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Küchenwaage
- Sieb

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

Kochtipp

Diese Menge ergibt 4 Dessert-Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 655kcal, Fett 41.8g, Kohlenhydrate 58.5g, Eiweiß 8.5g



1. Äpfel schneiden

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Äpfel** nach Wunsch schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Dann in ca. 1cm große Würfel schneiden und mit dem **Vanillezucker** und 1-2EL Zucker mischen. Beiseitestellen.



4. Früchte mischen

Eine Auflaufform mit etwas Pflanzenöl ausstreichen. Die **Apfelstücke** mit den **Blaubeeren** mischen und in der Form verteilen.



2. Streusel vorbereiten

Die **Mandeln** fein hacken und mit den **Kokosraspeln**, dem **Mehl**, ca. 50g Zucker, 1/2TL Salz und der **Butter** mischen. Mit den Fingerspitzen zu einer krümeligen Masse verreiben.



5. Crumble backen

Die **Früchte** gleichmäßig mit den **Streuseln** bedecken und im Ofen 25-30Min. goldbraun backen. **Tipp:** Wer die **Äpfel** eher knackig mag, backt den **Crumble** nur 25Min.



3. Blaubeeren waschen

Die **Blaubeeren** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.



6. Anrichten und servieren

Den **Crumble** aus dem Ofen nehmen und lauwarm mit dem **Joghurt** servieren.