



## American Apple Crumble

mit zitroniger Joghurtcreme



ca. 50min



4 Portionen

Kleine Apfelstückchen werden klassisch unter Streuseln gebacken und mit einer fruchtig-frischen Joghurt-Zitronen-Creme serviert. Ein echter Sonnenschein und ein köstliches Dessert, dem man einfach nicht widerstehen kann. Also ran an die Leckerei!

## Was du von uns bekommst

- 150g Weizenmehl <sup>1</sup>
- 150g Haferflocken <sup>1</sup>
- 4 Äpfel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Pck. gemahlener Zimt
- 2 Becher Joghurt <sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 125g Butter <sup>2</sup>
- 5EL Zucker
- Salz

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

### Kochtipp

Das Rezept ergibt 4 Portionen.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 704kcal, Fett 32.3g, Kohlenhydrate 91.5g, Eiweiß 13.0g



### 1. Streusel vorbereiten

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. 125g Butter in kleine Würfel schneiden und Raumtemperatur annehmen lassen. **1EL Mehl** aufbewahren, das **restliche Mehl**, die **Haferflocken**, 2EL Zucker und 1 kräftige Prise Salz vermengen, dann die Butterwürfel dazugeben und alles vorsichtig zu **Streuseln** verkneten. Nach Geschmack mehr Zucker hinzugeben.



### 4. Crumble backen

Die **Apfelmischung** in eine mittelgroße 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.



### 3. Füllung zubereiten

Die **Apfelstücke** mit **1EL Zitronensaft**, 3EL Zucker, dem **aufbewahrten Mehl** und **1TL Zimt** vermengen.



### 5. Joghurt verfeinern

Währenddessen den **Joghurt** mit **1TL Zitronensaft** und **1TL Zitronenschale** glatt rühren. Nach Geschmack mehr **Zitronensaft** und/oder **-schale** hinzugeben. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.



### 6. Anrichten und servieren

Das **Crumble** aus dem Ofen nehmen und ca. 10Min. abkühlen lassen. Noch warm servieren und jede Portion mit **1-2EL Joghurtcreme** 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.