



## Maronen-Apfel-Crumble

serviert mit Joghurt



ca. 1h



4 Portionen

Mit diesem Rezept wird groß aufgetischt – und zwar in XXL! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen möchtest – unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)



## Was du von uns bekommst

- 3 Äpfel
- 250g vorgegarte Maronen
- 200g Zucker
- 1 Pck. gemahlener Zimt
- 50g Pekannusskerne<sup>3</sup>
- 150g Weizenmehl<sup>1</sup>
- 150g Haferflocken<sup>1</sup>
- 1 Becher Joghurt<sup>2</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 110g Butter<sup>2</sup>
- Salz

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- 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 618kcal, Fett 24.1g, Kohlenhydrate 87.3g, Eiweiß 11.2g



### 1. Füllung vorbereiten

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. 100g Butter in kleine Würfel schneiden und im Kühlschrank stellen. Die **Äpfel** grob würfeln, dabei das Kerngehäuse entfernen. Die **½ der Maronen** grob hacken. Eine Auflaufform mit 2TL Butter einfetten. Die **Äpfel** mit den **Maronen**, **50g Zucker**, der **½ des Zimts** und 1 kräftigen Prise Salz mischen und gleichmäßig in der Form verteilen.



### 4. Crumble backen

Die **Streusel** gleichmäßig auf der **Apfel-Maronen-Mischung** verteilen und den **Crumble** 30-40Min. im Ofen backen, bis das **Topping** goldbraun und die **Füllung** heiß ist und an den Rändern Blasen wirft. Den **Crumble** einige Minuten abkühlen lassen, dann mit **einem Klecks Joghurt** servieren.



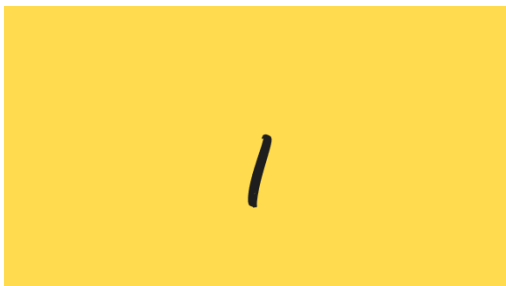
### 2. Pekannüsse hacken

Die **Pekannüsse** grob hacken.



### 3. Topping vorbereiten

In einer Schüssel **75g Mehl** mit den **Haferflocken**, den **Pekannüssen**, **50g Zucker**, dem **restlichen Zimt** und 1 kräftigen Prise Salz vermischen. Die kalte Butter mit den Fingern in die trockenen Zutaten einarbeiten und alles vorsichtig zu groben **Streuseln** verkneten. Der **restliche Zucker** und das **restliche Mehl** werden in diesem Rezept nicht verwendet.



### 5. Maronentopping

Die **übrigen Maronen** z. B. in kleinere Stücke hacken. Mit 1EL Olivenöl, etwas Gewürzmischung deiner Wahl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen bei 180°C (160°C Umluft) ca. 20Min. backen und als Topping für Salate oder Getreidebowls verwenden.



### 6. Maronenmilch

Auch lecker: Die **übrigen Maronen** in einem kleinen Topf mit Milch bedecken und bei niedriger Hitze ca. 20Min. köcheln lassen. Die **Maronen** samt Milch möglichst glatt pürieren. Etwas Zimt oder Vanille unterrühren und z. B. mit Haferbrei zum Frühstück servieren.