



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 ³
- 150g Weizenmehl ¹
- 150g Haferflocken ¹
- 1 Becher Joghurt ²

Was du zu Hause benötigst

- 110g Butter ²
- 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 **Äpfel-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.



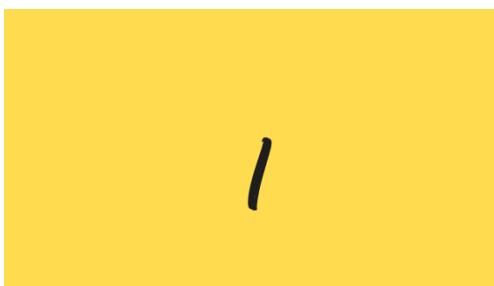
2. Pekannüsse hacken

Die **Pekannüsse** grob hacken.



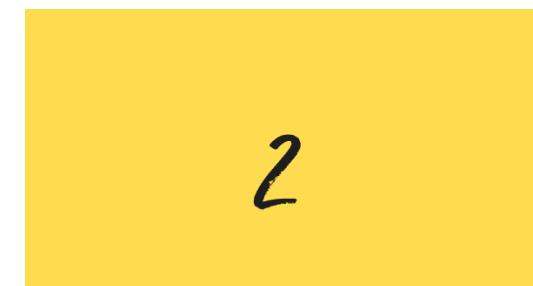
3. Topping vorbereiten

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.