



Maronen-Apfel-Crumble

serviert mit Joghurt

 ca. 1h  8 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

- 6 Äpfel
- 250g vorgegartete Maronen
- 200g Zucker
- 2 Pck. gemahlener Zimt
- 150g Weizenmehl¹
- 300g Haferflocken¹
- 100g Pekannusskerne³
- 2 Becher Joghurt²

Was du zu Hause benötigst

- 215g Butter²
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Küchenwaage

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

Kochtipp

200g Butter in kleine Würfel schneiden und im Kühlschrank stellen.

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. 200g Butter in kleine Würfel schneiden und im Kühlschrank stellen. Die **Äpfel** grob würfeln, dabei das Kerngehäuse entfernen. Die **Maronen** grob hacken. Eine Auflaufform mit 1EL Butter einfetten. Die **Äpfel** mit den **Maronen, 100g 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 das **Mehl** mit den **Haferflocken**, den **Pekannüssen**, dem **restlichen 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.



5. Mehr für Süßschnäbel

In unserem Markt findest du allerlei köstliche Leckereien, von feinen Snacks über schnelle Rezepte für Desserts und vieles mehr hin zu Bundles für besondere Gelegenheiten. Entdecke unsere Genussvielfalt und lass dich inspirieren!



6. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern - bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!