



## American Apple Crumble

mit zitroniger Mascarponecreme



ca. 50min



2 Personen

Kleine Apfelstückchen werden unter buttrigen Streuseln gebacken und mit einer feisten Mascarpone-Zitronen-Creme serviert. Ein köstliches Dessert oder auch eine feine Leckerei am Nachmittag, wenn Gäste kommen. Lasst es euch schmecken!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Butter 7
- 1 Packung Weizenmehl 1
- 1 Packung Haferflocken 1
- 4 Äpfel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 1 Packung Mascarpone 7
- 1 Päckchen Vanillezucker

## Was du zu Hause benötigst

- 5EL Zucker
- Salz

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

### Kochtipp

Diese Menge reicht für 4 Portionen.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 709kcal, Fett 34.0g, Kohlenhydrate 89.7g, Eiweiß 11.2g



### 1. Streusel vorbereiten

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Butter** in kleine Würfel schneiden und Raumtemperatur annehmen lassen. **1EL Mehl** aufbewahren, das **restliche Mehl, 10-12EL 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.



### 5. Mascarpone verfeinern

Währenddessen die **Mascarpone** mit dem **Vanillezucker, 1TL Zitronensaft und 1TL -abrieb** glatt rühren. Nach Geschmack mehr **Zitronensaft** und/oder **-abrieb** hinzugeben. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.



### 3. Füllung zubereiten

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



### 6. Anrichten und servieren

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