



## Special: American Apple Crumble

mit zitroniger Joghurtcreme



ca. 50min



3-4 Personen

Kleine Apfelstückchen werden unter buttrigen Streuseln gebacken und mit einer fruchtig-frischen Joghurt-Zitronen-Creme serviert. Ein echter Sonnenschein und ein köstliches Dessert für warme Sommerabende. Oder auch für einen lauen Nachmittag auf der Terrasse, wenn Gäste kommen. Der Sommer währt nicht ewig, also ran an die Leckereien!

## Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Butter <sup>7</sup>
- 300g Weizenmehl <sup>1</sup>
- 300g Haferflocken <sup>1</sup>
- 8 Äpfel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 2 Becher Joghurt <sup>7</sup>
- 2 Päckchen Vanillezucker

## Was du zu Hause benötigst

- 10EL 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 8 Portionen.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 659kcal, Fett 30.5g,  
Kohlenhydrate 84.5g, Eiweiß 11.9g



**1. Streusel vorbereiten**

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Butter** in kleine Würfel schneiden und Raumtemperatur annehmen lassen. **2EL Mehl** aufbewahren, das **restliche Mehl**, die **Haferflocken**, 4EL Zucker und 1/2TL Salz vermengen, dann die **Butterwürfel** dazugeben und alles vorsichtig zu **Streuseln** verkneten. Nach Geschmack mehr Zucker hinzugeben.



**4. Crumble backen**

Die **Apfelmischung** in eine große 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 **2EL Zitronensaft**, **6EL Zucker**, dem **aufbewahrten Mehl** und **1-2TL Zimt** vermengen.



**5. Joghurt verfeinern**

Währenddessen den **Joghurt** mit dem **Vanillezucker**, **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.