Bratapfel-Crumble

Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 6 Portionen

Mandeln, ganz	50 g
Butter	100 g
Brauner Zucker	50 g
Haferflocken, zart	75 g
Weizenmehl, Type 405	40 g
Salz	
Äpfel, rot	3 St.
Orangen	1 St.
Zimt	0.5 TL
Rosinen	50 g
Schlagsahne	200 g
Vanille Zucker	20 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, große Auflaufform, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Im Mixbehälter Mandeln 15 Sek./Stufe 6 grob zerkleinern. Anschließend gehackte Mandeln umfüllen.

2. 90 g Butter, Zucker, Haferflocken, Mehl und Salz in den Mixbehälter geben und alles 15 Sek./Stufe 5 verkneten. Teig herausnehmen und in einer Schüssel beiseitestellen.

3. Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. Orange waschen und ca. 1 TL Schale fein abreiben. Im Mixbehälter Apfelviertel 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Übrige Butter, Orangenschale, Zimt, Rosinen und Mandeln zufügen und Linkslauf/12 Min./Stufe 1/100 °C garen.

4. In einer Auflaufform Apfel-Nuss-Mischung verteilen. Haferflockenmasse mit den Händen als Streusel darüber verteilen. Crumble im Backofen ca. 30 Min. knusprig backen.

5. In den gesäuberten Mixbehälter Sahne geben, Rühraufsatz aufstecken, 1,5 Min./Stufe 4 steif schlagen, dabei nach 30 Sek. Vanillinzucker durch die Deckelöffnung einrieseln lassen. Fertigen Crumble aus dem Ofen nehmen und heiß oder lauwarm mit der Sahne servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	419 kcal
Kohlenhydrate	51 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	23 g