




# Bratapfel-Crumble

 Dauer  
55 min.

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 16 Portionen

Mandeln, ganz	50 g
Butter	100 g
Rohrzucker	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
Vanillinzucker	20 g



## Zubereitung

Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Im Mixbehälter Mandeln 15 Sek./Stufe 6 grob zerkleinern und herausnehmen.

Butter (bis auf 1 EL), Zucker, Haferflocken, Mehl und Salz zu den Nüssen in den Mixbehälter geben und alles 15 Sek./Stufe 5 verkneten. Teig herausnehmen und in einer Schüssel beiseitestellen.

Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. Orange waschen, ca. 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. 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.

Eine Auflaufform fetten und Apfel-Nuss-Mischung darin verteilen. Haferflockenmasse mit den Händen als Streusel darüber verteilen. Crumble im Backofen ca. 30 Min. knusprig backen.

In den gesäuberten Mixbehälter Sahne geben, Rühraufsatz aufstecken, 1 Min./Stufe 4 steif schlagen, dabei nach 30 Sek. Vanillezucker 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	158 kcal		
Kohlenhydrate	20 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	2 g	Fette	8 g