Lebkuchen-Bratapfel-Crumble mit Vemondo Vanilleeis

Zeit gesamt 45min

Zubereitungszeit 15min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	2 St.
Zimt	
Zucker	85 g
Mandeln, gehobelt	4 EL
Rosinen	50 g
Marzipanrohmasse	70 g
Margarine, vegan	100 g
Zuckerrübensirup	2 EL
Haselnusskerne, gemahlen	40 g
Lebkuchengewürzmischung	2 TL
Dinkelmehl, Type 630	180 g
Veganes Vanilleeis	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, große Auflaufform, feine Reibe

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In einer Auflaufform Apfelwürfel, Zimt, 1 EL Zucker, Mandelblättchen und Rosinen vermischen. Anschließend Marzipanrohmasse daraufzupfen.

2. In einer Schüssel weiche Margarine, 70 g Zucker, Zuckerrübensirup, gemahlene Haselnusskerne, Lebkuchengewürzmischung und Mehl zu Streuseln krümelig verkneten, ggf. 1 EL Wasser zugeben. Streusel gleichmäßig über der Bratapfelmischung verteilen. Lebkuchen-Bratapfel-Crumble im Backofen ca. 25 Min. goldbraun backen.

3. Vorsichtig aus dem Ofen nehmen, auf Teller verteilen und lauwarm mit veganem Vanilleeis servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	744 kcal
Kohlenhydrate	96 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	36 g