



Thanksgiving Apfel-Crumble

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	5 St.
Brauner Zucker	2 EL
Vanilleextrakt	1 TL
Zimt	1 TL
Zitronensaft	1 EL
Butter	110 g
Weizenmehl, Type 405	100 g
Haferflocken, zart	60 g
Mandeln, gemahlen	40 g
Meersalz	
Vanilleeis	320 g
Puderzucker	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Pfanne, große Auflaufform

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Die Äpfel schälen, entkernen, in ca. 1 cm Würfel schneiden.
2. In einer Pfanne 2 EL Butter schmelzen, Äpfel, Zucker, Vanille, Zimt und Zitronensaft kurz anrösten (ca. 3–4 Min.), bis sie leicht karamellisieren.
3. Mehl, Haferflocken, Zucker, Salz und Nüsse mischen. 80 g kalte Butterwürfel dazugeben und mit den Fingern schnell zu groben Streuseln kneten.
4. Apfelmasse in eine flache Auflaufform geben, Crumble-Mischung locker darüber verteilen. 18–20 Min. backen, warm mit einer Kugel Vanilleeis und Puderzucker servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	780 kcal
Kohlenhydrate	95 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	42 g