

MARLEY SPOON



Apfel-Trauben-Crumble

mit Haferflocken und Joghurt



ca. 50min



2 personen

Frühstück de luxe heißt die Devise: Fruchtige Weintrauben und süße Apfelstückchen mit Vanillezucker und Spekulatiusgewürz verstecken sich heute unter leckeren Streuseln aus Haselnüssen und Haferflocken. Da wir aber nicht über einen Crumble im traditionellen Sinne sprechen, servierst du diesen Knusperspaß auf cremigem Joghurt. Ob zum Brunch oder als Dessert - Genuss bis zum letzten Krümel wird hier garantiert!

Wat je van ons krijgt

- 25g hazelnoten³
- 500g druiven
- 1 appel
- 200g witte suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje maïzena
- 1 zakje speculaaskruiden
- 150g havervlokken¹
- 1 kuipje yoghurt²

Wat je thuis nodig hebt

- 55g boter²
- 1¼g zout
- 5ml olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- keukenweegschaal

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Gluten (1), Melk (2), Noten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1095kcal, vet 42.6g, koolhydraten 157.4g, eiwit 16.4g



1. Nüsse hacken

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Eine kleine Auflaufform mit 1TL Butter einfetten und beiseitestellen. Die **Haselnüsse** grob hacken.



2. Obst vorbereiten

Ca. **30g Weintrauben** für die **Garnitur** beiseitelegen, die **übrigen Trauben** in eine große Schüssel geben. Den **Apfel** halbieren und das Kerngehäuse entfernen, dann in ca. 1,5cm große Würfel schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.



3. Crumble vorbereiten

Das **Obst** mit **50g Zucker**, dem **Vanillezucker**, der **Maisstärke**, der **½ des Spekulatiusgewürzes** und 1 Prise Salz vermengen, dann die **Obstfüllung** in die Auflaufform geben.



4. Streusel vorbereiten

50g Butter in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. **50g Zucker**, das **restliche Spekulatiusgewürz** und 1 Prise Salz einrühren, bis sich der **Zucker** auflöst. Den Topf vom Herd nehmen, dann die **Haferflocken** und die **Haselnüsse** unterrühren.



5. Crumble backen

Das **Obst** gleichmäßig mit den **Streuseln** bedecken. Den **Crumble** 35-45Min. im Ofen backen, bis der **Obstsft** an den Rändern der Form blubbert und die **Streusel** sich fest anfühlen.



6. Weintrauben schneiden

Den **Crumble** ca. 5Min. abkühlen lassen. Inzwischen die **aufbewahrten Trauben** halbieren. Etwas **Joghurt** auf ausreichend große Gläser verteilen, dann etwas **Crumble** einfüllen. Den Vorgang bis zum oberen Rand der Gläser wiederholen. Mit den **Traubenhälften** garnieren, jede Portion mit ½TL Olivenöl beträufeln und servieren.