

# Weihnachtlicher Bratapfel-Crumble mit Spekulatius & selbstgemachter Vanillesauce

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 570 kcal • Tag 5 kochen

303



Apfel



Halbrahm aus Saland



Bratapfelgewürz



Gewürzmischung  
„Desserttraum“



Mandelblättchen



Mini-Spekulatius



Zitrone, gewachst



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Obst waschen.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Butter\*, Mehl\*, Zucker\*, Wasser\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 grosse Schüssel,  
1 Gemüseschäler und 2 kleiner Topf

## Zutaten 2 Personen

		2P
Apfel	2 x	180 g
Halbrahm aus Saland 7)	1 x	300 g
Bratapfelgewürz	1 x	4 g
Gewürzmischung „Desserttraum“	1 x	4 g
Mandelblättchen 2) 22)	2 x	20 g
Mini-Spekulatius 7) 8) 15)	1 x	125 g
Zitrone, gewachst	0.5 x	90 g**

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 290 g)
Brennwert	826 kJ/ 197 kcal	2386 kJ/ 570 kcal
Fett	8.5 g	24.5 g
– davon ges. Fettsäuren	3.3 g	9.6 g
Kohlenhydrate	26.2 g	75.7 g
– davon Zucker	16.9 g	48.9 g
Eiweiss	3.1 g	9 g
Salz	0.2 g	0.59 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** 2) Schalenfrüchte 7) Milch (einschliesslich Laktose) 8) Eier 15) Weizen 22) Mandeln

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



### Für den Crumble

Heize den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze (140 °C Umluft) vor.

Hälfte der **Spekulatiuskekse** in einen Gefrierbeutel geben und mithilfe eines **Nudelholzes** oder eines anderen schweren Gegenstands zu **Bröseln** verarbeiten.

40 g **Butter\*** in kleine Würfel schneiden.



### Für den Bratapfel

In einem kleinen Topf 1 EL **Butter\*** erhitzen. **Apfelwürfel** darin 2 – 3 Min. anschwitzen.

**Topfinhalt** mit „**Bratapfelgewürz**“, **Saft** von 1 **Zitronenspalte** und 75 ml **Wasser\*** ablöschen. Alles 8 – 16 Min. kochen lassen, bis der **Apfel** weich ist und die gesamte **Flüssigkeit** verkocht ist.



### Streusel backen

**Mandelblättchen** mit der Hand in eine grosse Schüssel bröseln.

**Butterwürfel**, die Hälfte der **Spekulatiusbrösel**, 40 g **Mehl\*** und 1 EL **Zucker\*** in die grosse Schüssel zu den **Mandeln** geben und zu einem Streuselteig vermengen.

**Streuselteig** mit den Händen auf einem mit Backpapier belegten Backblech in grösseren **Krümeln** verteilen.

Streusel im Ofen 18 – 20 Min. backen. Danach kurz auskühlen lassen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



### Für die Vanillesauce

In der Zwischenzeit **Sahne**, **Desserttraum** und 1 EL **Zucker\*** in einen zweiten kleinen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen.

Anschliessend Hitze reduzieren und ca. 5 Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** andickt und eine Konsistenz wie eine dicke Vanillesauce hat.



### Kleine Vorbereitung

**Apfel** schälen, vierteln, entkernen und in 0.5 cm kleine Würfel schneiden.

**Zitrone** in 4 Spalten schneiden.



### Anrichten

Restliche **Keksbrösel** in Gläsern verteilen und mit der **Vanillesauce** toppen. **Bratapfel** darüber anrichten und mit dem **Crumble** garnieren.

**Tipp:** Du kannst das Dessert entweder warm servieren oder bereits am Vortag zubereiten und kalt aus dem Kühlschrank servieren.

## En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

