

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

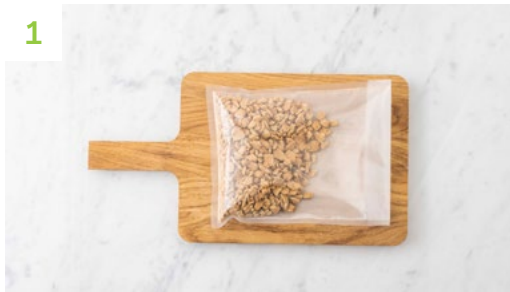
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	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.

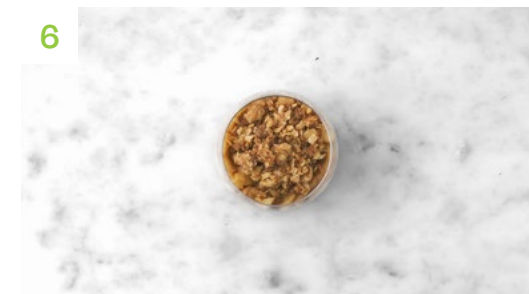
Anschliessend Hitze reduzieren und ca. 5 Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** andickt und eine Konsistenz wie eine dicke Vanillesauce hat.



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!

