



APFEL-KAROTTEN CRUMBLE

Der leckere Apfel-Karotten Crumble schmeckt nicht nur himmlisch, er lässt auch die ganze Wohnung herrlich duften ;)

ZEITSCHÄTZUNG
30 MIN

SCHWIERIGKEIT
SUPER EASY

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 6-8 Portionen:

- Für die Apfel-Karotten Füllung:
 - 1 Packung Simply Good Karotten Zoodles
 - 150 g Kürbis
 - 4 Äpfel
 - 50 g Kristallzucker
 - 2 Ei brauner Zucker
 - 3/4 TL Zimt
 - 60 g Wasser
- Für den Crumble:
 - 130 g Haferflocken
 - 160 g Dinkelmehl
 - 100 g brauner Zucker
 - 1 TL Backpulver
 - 1 TL Salz
 - 180 g Butter, geschmolzen
 - 1 TL Zimt
 - 1 TL Ingwer, gemahlen
 - 1 TL Kardamom
 - Vanille Eis als Beilage

SO GELINGT'S DIR

- 1 Eine Backform vorbereiten und den Ofen auf 175° C Ober-Unterhitze vorheizen.
- 2 Äpfel und Kürbis schälen und in dünne Spalten schneiden.
- 3 Simply Good Karotten Zoodles, Kürbis- und Apfelspalten mit den restlichen Zutaten für die Apfel-Kürbis Mischung vermengen und Mischung in die Form geben.
- 4 Für den Crumble, Butter schmelzen und mit allen restlichen Zutaten in einer Schüssel zu krümeliger Masse verarbeiten.
- 5 Crumble über der Apfel-Kürbis Mischung verteilen und für ca. 25 Minuten backen.
- 6 Mit Vanilleeis servieren und genießen.
- 7 Wie wär's mit Crumble zum Frühstück? Anstatt Vanilleeis einfach mit etwas kalter oder warmer Milch genießen!