APFEL-KAROTTEN CRUMBLE

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

Zeitschätzung	Schwierigkeit	Ernährung
30 MIN	SUPER EASY	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 El brauner Zucker
- 3/4 TL Zimt
- 60 g Wasser
- **Für den Crumble:**
- 130 g Haferflocken
- 160 g Dinkelmehl
- 100 g brauner Zucker
- TL Backpulver
- TL Salz
- 180 g Butter, geschmolzen
- 1 TL Zimt
- TL Ingwer, gemahlen
- 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 Zoodels, 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!

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2024. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty