



APFEL KÜRBIS CRUMBLE

Der leckere Apfel Kürbis 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-Kürbis Füllung:
- 1 Packung Simply Good Kürbis & Karotte
- 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
- TI Kardamom
- Vanille Eis als Beilage

SO GELINGT'S DIR

1

Eine Backform vorbereiten und den Ofen auf 175° C Ober-Unterhitze vorheizen.

3

Simply Good Kürbis & Karotte und Apfelspalten mit den restlichen Zutaten für die Apfel-Kürbis Mischung vermengen und Mischung in die Form geben.

5

Crumble über der Apfel-Kürbis Mischung verteilen und für ca. 25 Minuten backen.

7

Wie wär's mit Crumble zum Frühstück? Anstatt Vanilleeis einfach mit etwas kalter oder warmer Milch genießen!

2

Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden.

4

Für den Crumble, Butter schmelzen und mit allen restlichen Zutaten in einer Schüssel zu krümeliger Masse verarbeiten.

6

Mit Vanilleeis servieren und genießen.