ULTIMATIV VEGAN.

Bratapfel-Crumble

Ein herbstlich-süsser Dessertklassiker: aromatische Äpfel mit Rosinen und Mandeln, überbacken mit knusprigen Streuseln. Am besten lauwarm servieren. Für einen guten Crumble sollen die Früchte saftig bleiben und die Streusel wirklich knusprig werden. Deshalb die Streusel locker auflegen und backen, bis die Spitzen deutlich gebräunt sind. Für 4–6 Personen ist das ein Dessert, das sich ohne Stress vorbereiten lässt. Vor dem Servieren genügend Zeit zum Abkühlen oder Durchziehen einplanen – dann stimmen Konsistenz und Aroma.

4–6 Portionen | 40 Min. | 6 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- 4 säuerliche Äpfel
- 50 g Rosinen
- 50 g gehackte Mandeln
- 2 TL Zimt
- 100 g Mehl
- 60 g vegane Butter
- 50 g Zucker

Zubereitung

01 Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Rosinen, Mandeln und Zimt mischen, in eine gebutterte Auflaufform geben.

02 Für die Streusel: Mehl, Zucker und vegane Butter mit den Händen verkneten, bis sich Krümel bilden.

03 Streusel gleichmässig über die Apfelmischung verteilen und sorgfältig abschmecken.

04 Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

05 Leicht abkühlen lassen und lauwarm servieren und möglichst frisch auf den Tisch bringen.