

REZEPT FÜR VEGANER APPLE CRUMBLE



VEGANER APPLE CRUMBLE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4-6 Portionen | 45 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 70 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 Prise Salz
- 100 g Dinkelmehl Type 630
- 50 g zarte Haferflocken
- 100 g vegane Butter (oder Margarine)
- 500 g Bio-Äpfel
- 2-3 EL Zitronensaft
- Fett für die Form
- 30 g Mandelblättchen
- zum Bestäuben etwas SweetFamily Bio-Puderzucker



353

ZUBEREITUNG

335

Kcal

Pro Portion (bei
6) ca.

5

Gramm

Eiweiß

40

Gramm

Kohlenhydrate

17

Gramm

Fett

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. 50 g Braunen Bio-Zucker, Zimt, Salz, Mehl und Haferflocken mischen. Vegane Butter würfeln, zufügen und alles zu Streuseln verkneten.

2. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und würfeln. Mit Zitronensaft mischen und in einer gefetteten Auflaufform verteilen. Streuselmasse und Mandelblättchen darüber verteilen, mit 20 g Braunem Bio-Zucker bestreuen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäubt lauwarm servieren.