



ÄPFEL- 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

DU BRAUCHST

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 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!