

# VESTESSEN



## APFEL-CRUMBLE

### ZUTATEN:

750g Äpfel säuerlich, 500g Alpro Soja-Dessert Feine Vanille, je 125g vegane palmölfreie Margarine, Dinkelmehl Typ 630, Zucker und Haferflocken zart, 1 Pk Vanillezucker, 1 Prise Salz, etwas Zimt (optional)



1) Äpfel schälen und entkernen



2) Äpfel in kleine Stücke schneiden



3) Apfelstücke in eine leicht gefettete Auflaufform füllen und verteilen



4) Soja-Dessert über die Äpfel geben



5) Margarine, Mehl, Haferflocken, Zucker, Vanillezucker und Salz (und optional Zimt) in eine Rührschüssel geben



6) Alles gründlich mit einem Handmixer (Knethaken) zu Sreuseln verarbeiten



7) Streusel gleichmäßig mit einem Löffel auf dem Soja-Dessert verteilen

### BACKEN:

Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten bei 180°C (Umluft) backen.

### TIPPS:

Am besten schmeckt der Crumble mit säuerlichen Äpfeln, z.B. Elstar oder Boskoop!

Die Äpfel können auch gegen anderes Obst ausgetauscht werden: Rhabarber, Pflaumen, Birnen oder Pfirsich eignen sich ebenfalls!

Am besten leicht warm (oder kurz in der Mikrowelle aufgewärmt) und mit etwas Vanillesauce oder Vanilleeis genießen!