



Weihnachts-Crumble an Joghurt- Marzipansauce

Zutaten

- 340 g Ananas a.d. Dose
- 50 g Datteln
- 125 g Äpfel
- 1 EL brauner Rum
- 100 g Mehl
- 50 g Butter
- 1 large Vanillinzucker
- 50 g Zucker
- etwas Zimt
- 3 EL Kokosflocken
- 300 g Joghurt
- 75 g Marzipanrohmasse

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 170°C) vorheizen.
2. Ananas abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.
3. Datteln entsteinen und klein schneiden. Äpfel waschen, schälen, in Viertel schneiden, Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in Scheiben schneiden, mit Ananasstücken und den Datteln in eine Auflaufform geben. Rum darüber träufeln.
4. Mehl, Butter, Vanillinzucker, Zucker, Zimt und Kokosflocken in eine Schüssel geben und zu Streusel kneten. Die Streusel über dem Obst verteilen und im Backofen ca. 30 Min. backen.
5. Joghurt mit Marzipanrohmasse mit dem Stabmixer pürieren. Den Crumble noch warm servieren. Die Sauce dazu reichen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	69 g
Energie	546 kcal
Fett	24 g
Protein	10 g

🕒 45 Minuten

⊕ 4 Portionen