

## Crumble mit Mandel-Vanille-Soße

6 Portionen

- 2 Äpfel
- 2 Birnen
- 60 g Getreideflocken
- 40 g Cashewbruch
- 40 ml Apfelsaft
- 2 EL buttriges Rapskernöl
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Vanille
- 3 – 4 EL Reissirup/-malz



### Für die Soße:

- 500 ml Mandelmilch
- ½ TL Vanille
- 5 – 6 EL weißes Mandelmus
- 4 EL Agavendicksaft
- 2 – 3 EL Kuzu

Die Äpfel und Birnen entkernen. Ich schäle das Obst nicht; optisch und sensorisch macht das in dem Crumble keinen großen Unterschied. Das Obst dann in ca. 1 - 2 cm große Würfel schneiden und in eine Auflaufform geben. Die Gewürze mit dem Apfelsaft mischen und über das Obst geben. Butteröl und Reismalz/-sirup dazu geben. Getreideflocken auf das Obst geben. Zum Schluss die Cashewkerne darüber geben. Im Backofen bei Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene bei 180° C 20 Minuten backen.

Für die Soße den Mandeldrink erhitzen. Übrige Zutaten bis auf das Kuzu dazu geben und gut verrühren. Das Kuzu in ein separates Gefäß geben, mit Wasser bedecken und verrühren, bis eine sahnähnliche Konsistenz entsteht. Die Flüssigkeit am besten mit einem Schneebesen oder Kochlöffel rühren und beim Rühren das gelöste Kuzu am Rand einfließen lassen. So lange, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Es kann sein, dass du mit weniger Kuzu auskommst, als im Rezept angegeben.

Das Crumble mit der Soße anrichten. Sehr schön zum Dekorieren sind Granatapfelkerne.

Mit diesem Dessert bekommt dein Erdelement Streicheleinheiten.

**Spielweise:**

Du kannst das Crumble nur aus Äpfeln oder nur aus Birnen machen. Statt Mandelsoße kannst du auch ein Haselnusssoße machen. Dazu nimmst du Haselnussdrink und Haselnussmus statt der Mandelvarianten.