



Bewusst genießen..

Orangen-Cranberry-Crumble

Zutaten

2 Orangen	½ TL Alnatura Bourbonvanille gemahlen
50 g Alnatura Cranberrys (getrocknet)	100 g Alnatura Butter (kalt)
100 g Alnatura Haferflocken Großblatt	50 g Alnatura Walnusskerne
50 g Alnatura Weizenmehl Type 405	
50 g Alnatura Rohrohrzucker	

Zubereitung

Für 1 Auflaufform à 17 x 23 cm (4 Portionen): 20 Min. + 30 Min. Einweichzeit + 30–40 Min. Backzeit

1. Orangen heiß abwaschen. Die Schale einer Orange abreiben, beide Orangen filetieren. Dazu die Schale entfernen, bis keine weiße Haut mehr vorhanden ist. Mit einem scharfen Messer die Orangenscheiben aus den Kammern lösen, den Saft auffangen. Filets in einer Auflaufform verteilen. Cranberrys im Orangensaft 30 Min. einweichen.
2. Für die Crumble-Masse Flocken, Mehl, Zucker, Vanille und Orangenabrieb in einer großen Schüssel vermengen. Butter in Würfel schneiden, hinzugeben und alles mit den Händen zügig zu einer glatten Masse verkneten. Bis zur Verwendung abgedeckt kalt stellen. Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen.
3. Walnüsse grob hacken. Cranberrys abgießen, den Saft anderweitig verwenden. Cranberrys auf den Orangen verteilen und Crumble-Masse darüberbröseln. Mit Nüssen bestreuen und im Ofen (Mitte) 30–40 Min. backen.