

Apfel-Crumble

Zutaten:

800g Äpfel
1El Zitronensaft
100g Walnusskerne
4 El Rosinen

Streusel:

100g Vollkorndinkelmehl
40g gemahlene Mandeln
60g Butter
70g Erythritol
1Tl Zimt
je eine Prise Kardamon, Nelken, Anis



Zubereitung:

- Kernhaus ausstechen, Äpfel vierteln und in Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Walnüsse etwas zerkleinern und mit den Rosinen zu den Äpfeln geben. In eine größere Auflaufform oder in mehrere kleine Formen verteilen.
- Die Zutaten für die Streusel zu einem bröseligen Mürbteig verarbeiten und auf den Äpfeln verteilen.
- bei 200 Grad 15-20 Minuten überbacken