

Apfelcrumble

Zutaten

6 Äpfel
200 ml Apfelsaft
1 Msp. Zimt
100 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter
50 g Crunchy
1 EL Mandelblättchen

Zubereitung

Äpfel entkernen, schälen und in Spalten schneiden. Mit dem Apfelsaft und Zimt kurz aufkochen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Zutaten für die Streusel vermengen und den Backofen auf 180 g vorheizen. Äpfel in eine Auflaufform geben und die Streusel darauf verteilen. Auf mittlerer Stufe ca. 20-30 Min. backen. Heiß oder warm servieren - kann auch gut mit Vanillesoße oder Sahne genossen werden.