

Apfelcrumble

Zutaten:

4 [Äpfel \(Boskoop\)](#)

6 EL Apfelsaft, naturtrüber

1 Zitrone (Saft)

½ TL Zimtpulver

1 TL Vanillezucker

Äpfel waschen, Schälen, in grobe Stücke schneiden
und mit den anderen Zutaten marinieren.

Streusel:

140 g Vollkornmehl (Dinkel)

50g gemahlene Mandeln oder Walnüsse

70 g Zucker, brauner

1 Msp. [Salz](#)

100 g Butter

1 TL Puderzucker

Streuselzutaten miteinander verkneten.

Äpfel in eine gefettete Auflaufschale geben, Teig darüber streuseln.

Backen bei 180 Grad ca. 20 Minuten