



Bratapfelcrumble

ZUTATEN

800 g Äpfel (Boskoop)
Saft und Schale einer Zitrone
100 g Marzipan
75 g Rosinen
1 EL Vanillezucker
150 ml Apfelsaft
 $\frac{1}{4}$ TL Nelke oder Piment
 $\frac{1}{4}$ TL Kardamom (optional)
2 TL Zimt
150 g Dinkelmehl 630
50 g Haferflocken fein
100 g Rohrzucker
125 g Butter oder vegane Butter
1 TL Zimt
1 Prise Salz
50 g grob gehackte Walnüsse oder Mandeln



ZUBEREITUNG

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in 3 cm große Stücke schneiden. Mit Zitronensaft und -schale vermischen. Eine Auflaufform einfetten und Äpfel mit Vanillezucker, Zimt, Nelke/Piment und Apfelsaft hineingeben und alles vermischen.

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Aus Mehl, Haferflocken, Zucker, Butter, Zimt, Salz und Walnüssen oder Mandeln mit dem Mixer (Knethaken) oder den Händen Streusel herstellen. Die Streusel über den Äpfeln verteilen.



Bratapfelcrumble bei 180 Grad ca. 30 bis 40 Minuten backen.

Dazu passen Sahne oder Vanilleeis.

Guten Appetit!

