

Selines Apple Crumble



Zutaten

Zutaten für die Apfelmischung:

7 Äpfel (etwa 1 kg)
2 EL Zitronensaft
1/2 TL Zimt
200 g Apfelmus

Streusel:

40 g Cashewkerne (naturbelassen)
20 g Paranusskerne
60 g Kokosraspeln
70 g Dinkelvollkornmehl
2 EL Kokosöl
1 Messerspitze Salz
4 EL Ahornsirup

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Äpfel schälen, in Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Zitronensaft, Zimt und Apfelmus vermischen. In eine Backform geben und für 10 Minuten in den Ofen stellen.

Die Nüsse und Kokosraspeln im Mixer auf höchster Stufe zermahlen. Anschließend alle weiteren Zutaten für die Streusel hinzugeben und alles gut im Mixer mischen.

Die Backform kurz aus dem Ofen nehmen, die Streusel darüber streuen und für weitere 15 Minuten backen. Den Apple Crumble am besten warm genießen.