

Apfelcrumble mit Honig

Zutaten für 4 Portionen:

- ✂ ▶ 600 g Äpfel
- ✂ ▶ 2 EL Orangensaft

Streusel:

- ✂ ▶ 100 g Butter
- ✂ ▶ 50 g Zucker
- ✂ ▶ 1 EL Wald - Honig
- ✂ ▶ 20 g Buchweizenmehl
- ✂ ▶ 30 g Vollkornmehl
- ✂ ▶ 100 g Mehl
- ✂ ▶ ½ TL Zimt
- ✂ ▶ 1 Msp. Kardamon, Nelken, Koriander

Zubereitungszeit: 20 min

Backzeit : 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4



Zubereitung:

Äpfel entkernen, achteln und in eine Auflaufform geben. Mit Orangensaft beträufeln.

Für die Streusel: alle Zutaten zu einem krümeligen Teig verkneten. Auf die Äpfel geben und bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 15 min knusprig backen.

Warm mit einer Kugel Vanilleeis servieren.