

Apple crumble



Für ca. 4 Portionen:

- 4 mittelgroße Äpfel
- 200g Mehl
- 100g pflanzliche Margarine
- 60g Haferflocken
- 70g Agavendicksaft
- eine Prise Zimt

Ihr knetet Mehl, Agavendicksaft, Margarine, Haferflocken und Zimt zu einem Teig.

Die Äpfel wascht ihr ordentlich ab, entkernt sie und schneidet sie in dünne Streifen.

Ihr legt die Äpfel zuerst in die Auflaufform und streut danach den Teig darüber.

Alles für ca. 35-40 min bei 200° Umluft in den Ofen. Je nachdem wie dick ihr eure Äpfel geschnitten habt, solltet ihr sie länger oder kürzer im Ofen lassen.

Dazu passt perfekt Vanilleeis & Vanillesoße 😊