

# APPLE CRUMBLE



www.ruesselheim.com

## Zutaten für 2 Portionen

---

- 3 Äpfel z.B. Boskoop
- 1 EL Zucker
- 1/4 TL Zimt
- 1 EL Rosinen
- 1/2 Glas Weißwein
- 1/2 Saft einer halben Zitrone

## für die Streusel

- 5 EL Mehl
- 30 g Kokosfett
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz

## Zeit

---

Ca 35 Minuten

## Zubereitung

---

1. Backofen auf 180°C vorheizen
2. Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Mit Rosinen, Zucker, Wein, Zitronensaft und Zimt dünsten, nicht weich kochen.
3. In eine ofenfeste Form geben.
4. Aus den Zutaten für die Streusel einen krümeligen Teig herstellen und über die Äpfel geben.
5. 20 min. backen.
6. Lauwarm servieren.