

## Apfelcrumble

Zubereitungszeit: Gut vorzubereiten, 20 Min. + 30 Min. Backzeit - Für 1 Auflaufform



### Zutaten:

50 g	Haselnüsse
50 g	Walnüsse
100 g	Dinkelvollkornmehl
	Zimt
2 EL	Honig
2 EL	Haselnussöl
3	Äpfel
1 EL	Rosinen

### Zubereitung:

Die Haselnüsse und Walnüsse fein reiben, das frisch gemahlene Vollkornmehl aus Ihrer Messerschmidt Getreidemühle und etwas Zimt damit mischen. Den Honig und das Haselnussöl glatt rühren. Zur Nuss-Mehl-Mischung geben und zwischen den Fingern zerreiben (abbröseln). Es sollen Streusel entstehen. Die Äpfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die Rosinen dazugeben, mit etwas Zimt würzen und gut vermengen.

Die Äpfel in die Auflaufform geben, Streusel darüber verteilen und bei 160 Grad (Umluft 145 Grad) 30 Min. im Ofen backen.