

# Apfel - Beeren - Crumble mit Mandeln

## Zutaten

- 1 großer Apfel, Boskoop wäre ideal
- 150g Mandeln (wer keine Küchenmaschine besitzt, gemahlene Mandeln fertig kaufen)
- 2 Esslöffel Honig
- 2 Teelöffel Zimt
- 50g tiefgefrorene Beeren
- 80g Butter

## Hilfsmittel

Backfeste Form

## Zubereitung

- 1) Den Apfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Zuerst werden die Apfelscheiben in die Form geschichtet. Die Beeren zusammen mit einem Esslöffel Honig in eine Tasse geben. In der Mikrowelle oder alternativ im Wasserbad erwärmen, bis der Honig einigermaßen flüssig ist, damit man Beeren und Honig vermischen kann. Anschließend wird die Beeren - Honig - Mischung auf den Apfelspalten verteilt.
- 2) Die Mandeln grob mahlen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit Zimt, 1 EL Honig und gemahlene Mandeln mit der Hand vermengen, bis eine krümelige Masse entsteht. Die Mandelstreusel gleichmäßig auf der Obstmischung verteilen.
- 3) Bei 180°C ca. 15-20 Minuten backen.