



## Apfel-Crumble

### Zutaten:

2 Äpfel  
1 Zitrone  
50 g Haferflocken  
50 g gemahlene Mandeln  
50 g Mandel-/ Hafermehl  
2 EL Erythrit  
25 g Butter

### Zubereitung:

Äpfel würfeln und in eine Auflaufform verteilen. Saft einer Zitrone drüber geben.  
Trockene Zutaten mit kalter Butter in einer Schüssel mit den Händen verkneten.  
Die "Streusel" über den Äpfeln verteilen und alles im Ofen bei 170 Grad ca 30 Minuten backen.  
Dazu passt Quark oder Joghurt für eine Frühstücks-Variante.

