



## Aprikosen-Crumble

### Zutaten:

ca 6 Aprikosen  
3 EL Kokosöl  
6 EL Haferflocken  
4 EL Kokosflocken  
4 EL Mandelmehl  
3 EL Erythrit  
etwas Zitronensaft

### Zubereitung:

Aprikosen in kleine Würfel schneiden und in einer ofenfesten Form (zB Auflaufform) verteilen. Mit Zitronensaft beträufeln. Flüssiges Kokosöl mit Haferflocken, Kokosraspeln, Mandelmehl und Erythrit mischen. Das Crumble auf die Aprikosen verteilen. Im Ofen bei 180 Grad ca 20 Minuten backen.

