

קראמבל תפוחים



קינח חורפי, טעים ובריא, שמגישים חם ואפשר לחמם על הפלטה.
אפשר לגוון עם הפירות, להוסיף פירות יער, להחליף חלק מכמות התפוחים באגסים ועוד.

רכיבים:

4-5 תפוחים (800 גרם)
1 כוס קמח
1 כוס קוואקר
1 שקית אבקת אפיה
1 1/4 כוס סוכר או 1 כוס דבש / ממתיק נוזלי אחר
2/3 כוס שמן
1/4 כוס מים
20 קוקטים בינוניים, או תבנית בינונית.

הכנה:

קולפים את התפוחים וחותכים לקוביות.
מניחים את התפוחים בקוקטים עד חצי מהגובה, או בתבנית בינונית.
מערבבים בקערה את כל מרכיבי הבצק יחד ומפזרים מעל התפוחים.
אופים בחום של 180 מעלות, כ-20 דקות, עד להשחמה קלה.
מגישים חם. בשבת אפשר להניח על פלטה כחצי שעה לפני ההגשה.
שומרים בקירור. אפשר לשמור בהקפאה.