

## קראמבל תפוחים ודבש לראש השנה



### רכיבים

### הכנה

- תפוח עץ קלופים חתוכים לקוביות או לפרוסות
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן (100 גרם)
- כפות דבש
- 2/1 1/2 כפית קינמון טחון (אפשר גם 1 כפית - לפי הטעם האישי)
- כפות פודינג אינסטנט בטעם וניל
- גרם חמאה חתוכה לפרוסות
- 4/1 1/4 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג (175 גרם)
- גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
- 2/1 1/2 כפית קינמון טחון
- כפית תמצית וניל
- כפות פודינג אינסטנט בטעם וניל

1. להכנת מלית התפוחים - בקערה מערבבים את התפוחים עם הסוכר, הדבש, הקינמון ואינסטנט פודינג וניל.
2. מעבירים לתבנית ומסדרים בשכבה אחידה. \*תבנית עגולה (לא מתפרקת) בקוטר 24 ס"מ
3. מפזרים מעל התפוחים את פרוסות החמאה.
4. להכנת הקראמבל - מניחים את הקמח התופח, חמאה, קינמון תמצית וניל ואינסטנט פודינג בקערת מעבד המזון ומעבדים עד שמתקבלים פירורים דקים (שנראים כמו קוסקוס).
5. מפזרים את הפירורים בשכבה אחידה על מלית התפוחים (מעל פרוסות החמאה שהנחנו על התפוחים).
6. אופים את הקראמבל כ-40-30 דקות בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות, עד שהפירורים שחומים מעט והתערובת של התפוחים מבעבעת בצדדים.

50 דקות

6 servings 6