**קרמבל תפוחים בדבש**

**המצרכים (ל-8-6 מנות):**

8-6 תפוחים חמצמצים (גרנד אלכסנדר או גרני סמית'), קלופים וחתוכים לקוביות קטנות

3 כפות סוכר

1/2 כוס דבש

מיץ מ-1/2 לימון

1/2 כפית קינמון

**לפירורים:**

200 גר' פירורי ביסקוויטים

1 כפית קינמון

50 גר' אגוזים, גרוסים גס

2 כפות דבש נוזלי

**אופן ההכנה:**

1. מניחים את קוביות התפוחים בסיר, מוסיפים את הסוכר, הדבש, הקינמון ומיץ הלימון ומבשלים על להבה נמוכה, עד שהתפוחים מתרככים ורוב הנוזלים נספגים במשך כ-15 דקות.
2. מניחים בקערה את פירורי הביסקוויט, הקינמון והאגוזים, מוסיפים את הדבש ומערבבים היטב עד שנוצרים פירורים גסים.
3. מעבירים את התפוחים המבושלים לקערות הגשה. מפזרים עליהם שכבה נדיבה של הפירורים. אפשר לחמם מעט בתנור או להגיש קר.