

Äpfel mit Streusel

Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse ausschneiden und in Stücke schneiden.
Eine Gratinform einfetten,
57 g Butter für den Streusel schmelzen.

E			Apfelstücke	in die vorbereitete Form legen
E	50	g	Rohzucker oder Zucker	
E	¼	TL	Zimt	
M	1	Spur	Kardamom	vermischen und über die Äpfel streuen
W			Wasser und	
H			Apfelsaft	je zur Hälfte dazugeben.

Streusel:

E	75	g	Rohzucker oder Zucker	
E	75	g	Hirseflocken	
M	1	Spur	Kardamom oder Muskat	
W	1	Spur	Salz	
H	75	g	Mehl	
F	1	Spur	Kakao	alles mischen
E	75	g	flüssige Butter	dazugießen, mit einer Gabel mischen bis die Masse krümelig ist, über die Äpfel verteilen.

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens, lauwarm servieren.

Variante:

Halb Hirseflocken – halb grob gehackte Walnüsse verwenden.

Statt Hirseflocken Haferflocken oder Müslimischung verwenden.

Servieren mit flaumig geschlagenem Rahm, Vanilleeis oder Zimteis.