

Rezept

Apfeldessert aus Frankreich

Ein Rezept von Apfeldessert aus Frankreich, am 26.04.2024

Zutaten

4-6 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)	3-4 EL Zucker
100-125 g helles glutenfreies Mehl	50 g gemahlene Mandeln
100 g Zucker	1/2 TL Zimt
75 g Butter	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Auflaufform fetten. Äpfel schälen und in Schnitze schneiden. In wenig Wasser mit dem Zucker kurz kochen. Die Äpfel müssen noch bissfest sein. In einem Sieb abtropfen lassen und in die Form geben.
2. Für die Streusel das Mehl mit Mandeln, Zucker und Zimt mischen. Butter in Flöckchen hinzufügen und zu Streuseln verarbeiten. Nach Bedarf mehr Mehl oder mehr Butter zugeben.
3. Die Streusel über die Äpfel streuen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 175°) in 25-30 Min. backen. Die Streusel müssen leicht bräunlich sein. Das Dessert noch heiß servieren.