

## Rezept

# Gebackene Äpfel mit Zimt-Streuseln

Ein Rezept von Gebackene Äpfel mit Zimt-Streuseln, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>400 g</b> Äpfel (z.B. Boskop)	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>50 ml</b> Apfelsaft (ohne Zuckerzusatz)	<b>30 g</b> Weizen-Vollkornmehl
<b>25 g</b> weiche Margarine	<b>1 EL</b> gehackte Walnusskerne
<b>1 EL</b> grobe Vollkorn-Haferflocken	<b>1/4 TL</b> gemahlener Zimt
<b>1 Msp.</b> gemahlene Nelken	<b>1</b> gehäufter EL Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Dann mit dem Zitronensaft beträufeln. Apfelsaft aufkochen lassen. Die Äpfel zufügen und zugedeckt ca. 5 Min. darin dünsten.

---

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Mehl und Margarine verkneten. Walnüsse, Haferflocken, Zimt, Nelken und die Hälfte des Zuckers zugeben, mit den Fingerspitzen zu Streuseln zerkrümeln.

---

3. Die Äpfel mitsamt dem Saft in eine feuerfeste Form geben. Streusel auf den Früchten verteilen und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 15 Min. goldbraun backen. Warm servieren.