

Rezept

Gebackene Äpfel mit Zimt-Streuseln

Ein Rezept von Gebackene Äpfel mit Zimt-Streuseln, am 26.04.2024

Zutaten

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