Apfel-Streusel-Dessert mit Zimt

Nicht nur zur Weihnachtszeit ist dieses Rezept ein Hit: Das Apfel-Streusel-Dessert mit Zimt verwöhnt den Gaumen zu jeder Jahreszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

800 g	Äpfel
2 EL	Zitronensaft
1 TL	Zimt
60 g	Zucker (braunen)

Für die Streusel

50 g	Butter (kalte)
50 g	Mehl
250 g	Haferflocken
50 g	Zucker (braunen)

Zubereitung

1. Für das Apfel-Streusel-Dessert mit Zimt den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Zusammen mit dem Zitronensaft, Zimt und Zucker in einem Topf erhitzen.

2. So lange rühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Dann mit geschlossenem Deckel 8-10 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich gegart sind. Dann herausnehmen und in eine Auflaufform legen.

3. Butter klein hacken und mit braunem Zucker, Mehl und Haferflocken vermengen. Mit den Fingern zu feinen Streuseln zerbröseln und diese gleichmäßig über die Äpfel streuen. Im Ofen ca. 20-25 Minuten backen, dann sofort servieren.

Tipp

Das Apfel-Streusel-Dessert mit Zimt nach Belieben mit einer Kugel Eis (z.B. Vanilleeis), Pudding oder steif geschlagenem Schlagobers servieren.