Amerikanischer Apfel-Zimt-Streusel

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

800 g Äpfel, entspricht ca. 6 Äpfel

50 ml Wasser

Butter, zum Einfetten

Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Die Porzellanform mit Butter einfetten. Die gewürfelten Äpfel zusammen mit dem Wasser in die Form geben und gleichmässig verteilen.

80 g Zucker

50 g Mehl

60 g Haferflocken

¾ TL Zimt, gemahlen

¾ TL Muskat, gemahlen

70 g Butter

Garraum auf 170 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen

Zucker, Mehl, Haferflocken und Gewürze vermengen. Butter zugeben und die Masse zwischen den Händen reiben, bis sich Streusel bilden. Die Streusel über die gewürfelten Äpfel streuen. Porzellanform auf den Gitterrost im vorgeheizten Garraum stellen. Backen.

Gargut einschieben

Heissluft feucht 170 °C während 35 Min.

Apfel-Streusel noch warm mit Puderzucker bestreuen und mit Glace servieren.

Tipps

Dazu passt Vanilleglace oder eine Glace nach Wahl.

Zubehör

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021