Äpfel mit Streuselkruste

Kuchen » Apfel

Zutaten (8-10 Personen)

» 125g Mehl
» 100g Zucker
» 3 Pk. Vanillinzucker
» 1 Prise Salz
» 25g gem. Mandeln
» 90g Butter/Margarine
» 1,5kg Apfel/Äpfel
» 3-4 EL Zitronensaft
» 2-3 EL Mandelblättchen
» 250g Schlagsahne
» 150g Saure Sahne

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Für die Streusel Mehl, 75g Zucker, 1Pk. Vanillinzucker, Salz, gemahlene Mandeln und Butter in Flöckchen in eine Schüssel geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes vermengen. Mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Ca. 20min kalt stellen.

2. Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Äpfel in eine gefettete flache Pie-Form (Durchmesser 28cm) füllen. Mit 1EL Zucker bestreuen. Streusel darauf verteilen und mit Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 35-40min goldbraun backen.

3. Sahne und saure Sahne cremig schlagen, dabei 2Pk. Vanillinzucker einrieseln lassen. Apfel-Streusel-Auflauf mit einem Klecks Sahne anrichten. Restliche Sahne dazu reichen.

Nährwerte: 380kcal/E4g/F22g/KH39g pro Portion

angelegt am: 30.04.2004 Rezept-Nr: 1075

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke