

Apple Crisp

Dessert

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 40 Minuten } 1 Stunde

ZUTATEN / Portionen		8
Äpfel, Granny Smith	St.	6
Mehl	EL	2
Zimt	TL	1
Haferflocken, (zart)	g	50
Zucker, braun	g	60
Mehl	g	25
Butter, weiche	g	75
Pekannüsse oder Walnüsse gehackt	g	50

VORBEREITEN:

1. Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. In einer Schüssel die Äpfel mit dem Zucker, Mehl und Zimt mischen und in eine große eingefettete Auflaufform geben.
2. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
3. In einer zweiten Schüssel Haferflocken, braunen Zucker und Mehl vermischen. Die weiche Butter und die gehackten Nüsse dazu geben und den Belag gut durchkneten. Belag über die Äpfel geben.

ZUBEREITUNG:

1. Auflaufform für ca. 40 Min. in den Backofen stellen bis die Kruste goldbraun wird und die Äpfel zart sind.
2. Den Apple Crisp frisch aus dem Ofen mit einer Kugel Vanille- oder Sahneis und selbst gemachter Karamellsauce servieren.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Vanilleeis, Karamellsauce.



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	180		40