

Äpfel unter Knusperdecke

von Elias Ledergerber

Mengen für 10 Personen

Rohrzucker, Zimt, Baumnusskerne, Butter und Zwieback in einen soliden Plastikbeutel füllen und von Hand bearbeiten, bis eine krümelige Masse entsteht, kühl stellen.

Äpfel in dünne Scheiben hobeln und in einer gefetteten Gratinform verteilen, den Streusel sofort darüber geben.

Backen: ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens

Tags: Einfach, benötigt Backofen, schnell

Gewürze: Zimt

Ausrüstung: Bircherraffel, Gratinform

150 g Rohrzucker

8.0 g Zimt

80 g Baumnüsse

150 g Butter

100 g Zwieback

1.5 kg Äpfel