Fruchtiges zum Verlieben

Knusperstreusel auf Früchte der Saison

(z.B. Äpfel)

Zutaten für 6 Personen

<u>Streusel :</u>

125 g kalte Butter in Stückchen

15o g Mehl

3 EL Haferflocken

80 – 90g Zucker

1 Prise Salz

1 Vanillezucker

Die Zutaten für die Streusel in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät zu einem krümeligen Teig verarbeiten und 1 Std. kalt stellen.

<u>Fruchtmasse :</u>

600 g zB. Äpfel

1 EL Wasser

50 g Zucker

1 Vanillestange

Die Früchte waschen, schälen, in Achtel schneiden und in einem Kochtopf mit dem Wasser, dem Zucker und der Vanillestange ca. 3 – 5 Min. dünsten.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und die gedünsteten Äpfel hineingeben. Die Streusel auf die Äpfel verteilen und in den Backofen mittlere Schiene schieben, ca. 30 Min. goldbraun backen.

Am besten noch heiß mit Vanillesoße, Schlagsahne oder Eis servieren.

Pflaumen, Stachelbeeren oder Rhabarber eignen sich auch für diesen Nachtisch.

Guten Appetit !