

Knusperäpfel

Eine ofenfeste Form ausbuttern

100 g Sultaninen
2 dl Süssmost

mind. 15 Min. einweichen

1 kg Äpfel

schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in feine Scheiben schneiden oder grob raffeln
Mit den Sultaninen und dem Most mischen, auf den Boden der vorbereiteten Form verteilen

150 g Butter

auf kleiner Stufe schmelzen

6 EL Birnendicksaft oder Zucker

zugeben, mischen

8 EL Haferflocken
6 EL Mehl
1 KL Zimt
100 g Mandeln oder Baumnüsse,
grob gehackt

Servieren

Die Knusperäpfel können heiss oder kalt mit einer Vanillesauce, Vanilleglace oder flüssigem Rahm serviert werden

Varianten

- Sultaninen weglassen
- Äpfel durch Birnen oder andere Saisonfrüchte ersetzen

Geeignet für:

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung