

Materialbedarf:

- Ca. 5 mittlere Äpfel
- 2-3 Birnen
- Zimt und Zucker

Für die Streusel:

- 200 g Mehl
- 100 g Butter oder Margarine
- 100g Zucker
- 1 Pk. Vanille-Zucker
- 1 TL Zimt
- 200 g Walnüsse



So geht's:

1. Die Äpfel und Birnen schälen, entkernen, in mittelgroße Würfel schneiden und im kochenden Wasser ca. 5-10 min vorkochen.
2. Die Früchte abseihen, dabei ca. 100 ml Flüssigkeit im Topf lassen, Zimt und Zucker hinzugeben und reduzieren lassen. Die Walnüsse klein hacken.
3. Für die Streusel Butter und Zucker mischen und mit dem Mehl vermengen, bis eine krümelige Konsistenz entsteht.
4. Die Äpfel und Birnen in eine Auflaufform geben, mit der reduzierte Sauce übergießen und mit den Streuseln gleichmäßig bedecken. Etwas Zimt und die kleingehackten Walnüsse darüber streuen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C etwa 15 min backen, bis die Streusel schön goldbraun sind.

Tipp:

- Am besten gleich warm mit einer Kugel Vanille-Eis genießen.

Wehrfritz GmbH - Deutschland



Telefon: +49 (0)800 9564956 (kostenfrei*)
Fax: +49 (0)9564 929-662200
E-Mail: service@wehrfritz.de

Wehrfritz GmbH - Österreich



Telefon: +43 (0)800 8809400 (kostenfrei*)
Fax: +43 (0)800 8809401
E-Mail: service@wehrfritz.at

www.sachenmacher.com



*Aus dem Festnetz, ggf. abweichende Mobilfunktarife