

Ofenäpfel mit Haselnuss-Streusel

Betty Bossi



Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 40 Min.

Für eine ofenfeste Form von
ca. 2 Litern, gefettet

6 Äpfel (z. B. Braeburn),
Kerngehäuse entfernt,
in ca. 1½ cm dicken Ringen

2 EL Rohrzucker

2 EL Zitronensaft

3 EL Cranberrys

1 TL Zimt

50 g geschälte Haselnüsse,
grob gehackt

50 g Panko oder Paniermehl
(siehe Hinweis)

25 g Butter

2 EL Rohrzucker

2½ dl Vollrahm

2 EL Rohrzucker

1 EL Calvados

1 — Äpfel und alle Zutaten bis
und mit Zimt in der vorbereiteten
Form verteilen.

2 — Backen: ca. 40 Min. in der
Mitte des auf 180 Grad vorge-
heizten Ofens. Herausnehmen,
auskühlen.

3 — Nüsse und Panko in einer
Bratpfanne ohne Fett ca. 5 Min.
rösten. Butter und Zucker bei-
geben, mischen, etwas abkühlen.

4 — Rahm mit dem Zucker und
dem Calvados steif schlagen.
Abwechslungsweise mit den Ap-
felscheiben und den Nüssen
anrichten.

Hinweis: Das japanische Panier-
mehl Panko ist sehr luftig und
gröber gerieben als herkömm-
liches Paniermehl.

Portion: 611 kcal, F 37 g, Kh 59 g, E 5 g