

# Ofenäpfel mit Haselnuss-Streusel



**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 Rohzucker**

**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 Rohzucker**

**2½ dl Vollrahm**

**2 EL Rohzucker**

**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 vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auskühlen.

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

**4 — Rahm** mit dem Zucker und dem Calvados steif schlagen. Abwechslungsweise mit den Apfelscheiben und den Nüssen anrichten.

**Hinweis:** Das japanische Paniermehl Panko ist sehr luftig und größer gerieben als herkömmliches Paniermehl.

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