

Weihnachtlicher Apfelauflauf

Zutaten | 4 Portionen

4	Äpfel
500 g	Mehl
250 g	Zucker
250 g	Butter
	Zimt und Zucker

Zubereitungszeit: 20 Min.; Backzeit: 25 Min.

Zubereitung:

- Äpfel schälen und in Scheiben schneiden.
- Mehl und Zucker in eine Schüssel geben, die Butter in kleinen Stücken dazugeben. Mit den Händen zu einem krümeligen Teig verkneten.
- Eine Auflaufform einfetten und mit einer Schicht Streusel füllen, Darauf die Apfelspalten legen. Anschließend mit den restlichen Streuseln bedecken und mit Zimt und Zucker bestreuen.
- Bei 180°C im Ofen ca. 25 Minuten backen.

Tipp:

Das Rezept lässt sich beliebig variieren: Beim Obst passt nahezu jede Sorte und der Streuselteig kann mit Haferflocken und Nüssen aufgepeppt werden. Dazu schmecken Vanillesoße, -eis, oder -pudding,

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren. Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
312 kcal	13,3 g	45,3 g	3,3 g	5,6 mg