

Apfel-Auflauf

Für 4 Personen

120 g Mehl 130 g Zucker 100 g Butter
2 Äpfel (z.B. Boskop) 4 EL Apfelmus 1 Vanilleschote

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Mehl, Zucker und Butter in Flöckchen in eine Schüssel geben. Mit den Händen rasch zu Streuseln kneten.

Äpfel schälen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Apfelwürfel und Apfelmus mischen.

Vanilleschote aufschlitzen und das Mark mit einem Messer herauskratzen.

Vanillemark unter die Apfelmasse rühren.

Apfelmasse auf feuerfeste Schälchen oder Teller verteilen und die Streusel darübergeben. Im Backofen 20 Minuten backen. Lauwarm servieren.

Christian Henze am 22. Mai 2020