

Apfelauflauf mit Haselnusskruste



Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mischen. Eine flache Auflaufform buttern, Apfelspalten einfüllen. Butter erhitzen. Zucker, Mehl und

Haselnüsse dazugeben und verrühren. Diese Masse auf die Äpfel streichen, sodass diese bedeckt sind. Auflauf 30 bis 40 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Kurz auskühlen lassen und servieren.

Tipp:

Der Apfelauflauf schmeckt gut mit Vanillesoße oder Eis.

Zutaten:

(für 4 Personen)
6 Äpfel (z.B. Elstar)
2 Esslöffel Zitronensaft
4 Esslöffel Zucker
3 Esslöffel Butter
4 Esslöffel Mehl
150 g gemahlene Haselnüsse
Butter für die Form