



Menge 1 Auflaufform



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

APFELGRATIN MIT STREUSELN

Calvados, Walnüsse und Preiselbeeren geben dieser Nachspeise eine einzigartige Note!



Zubereitung

- 1.** Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben.
- 2.** Mehl mit Zucker, Walnüssen, Zimt und abgeriebener Zitronenschale mischen. Weiche Butter in Stückchen zufügen und alles mit den Händen zu einem krümeligen Teig kneten. Die Masse kalt stellen.
- 3.** Äpfel schälen, entkernen und in etwa 1 cm dicke Ringe schneiden. Die Apfelringe dachziegelartig in eine gefettete, feuerfeste Form legen, Preiselbeeren darauf geben und Calvados darüber träufeln.
- 4.** Crème fraîche mit Sahne verrühren und darauf verteilen. Zuletzt die gekühlten Streusel obenauf geben.
- 5.** Zuerst bei Ober-/Unterhitze 220 °C (Umluft 200 °C) ca. 20 Minuten backen, dann bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) weitere 10 Minuten.

Zutaten

1	Bio-Zitrone
50 g	Mehl
50 g	Diamant Feinster Zucker
50 g	gemahlene Walnüsse
1/2 TL	Zimt
50 g	Butter (oder Margarine)
3 gr.	Äpfel
3 EL	Preiselbeeren (aus dem Glas)
3 EL	Calvados
200 g	Crème fraîche
2 EL	Sahne

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.