
Andreas' Rekonstruierter Apfel-Streusel-Auflauf

„Apple Crumble“

Zutaten:

Für die Füllung:

- 3 Esslöffel Speisestärke
- 1 Zitrone
- 1/2 Teelöffel Zimt
- 900g Äpfel
(Granny Smith, acht kleinere Äpfel)
- 1 Handvoll Nüsse
(z.B. Walnüsse, Pekannüsse)
- 1 Handvoll Rosinen
- 3 Esslöffel Demerara-Zucker

Für den Belag:

- 125g Margarine (gesalzen)
- 125g Demerara-Zucker
- 1/2 Teelöffel Zimt
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 150g Vollkornmehl
- 75g Haferflocken
(schnellkochend, z.B. Köllnflocken)

Zubereitung:

1. Saft einer **Zitrone** mit **Speisestärke** und **Zimt** mischen und glattrühren.
2. **Äpfel** schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Apfelstücke sogleich in eine Schüssel mit der Zitronensaftmischung geben und gelegentlich umrühren.
3. **Nüsse** zerhacken und zusammen mit den **Rosinen** und dem **Zucker** unter die Äpfel mischen.
4. **Margarine, Zucker, Zimt** und **Backpulver** in einer Rührschüssel mit einem Rührgerät durchmischen.
5. **Mehl** und **Haferflocken** hinzugeben, mit dem Rührgerät kurz mischen bis große Streusel entstehen.
6. Füllung in eine gefettete Auflaufform geben, mit Streuseln bedecken. Auflauf mit Aluminiumfolie abdecken.
7. Auflauf bei 175°C Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten lang backen, danach im Backofen noch ca. 10 Minuten weiter köcheln lassen.
8. Schmeckt besonders gut heiß mit Vanilleeis.