

Apfelcrisps



Zutaten

500 Gramm	<i>Äpfel</i>
1 Esslöffel	<i>Zitronensaft</i>
80 Gramm	<i>Haferflocken, kernige</i>
½ Teelöffel	<i>Zimt</i>
30 Gramm	<i>Butter</i>
1 Esslöffel	<i>Honig</i>
2 Esslöffel	<i>Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne</i>



Zubereitung

1. Äpfel schälen, entkernen, in dünne Spalten schneiden
2. in eine gefettete Auflaufform schichten
3. Zitronensaft über die Äpfel träufeln
4. kernige Haferflocken, Zimt, Butter, Honig mit einer Gabel vermischen und über die Äpfel krümeln
5. Sonnenblumen- oder Kürbiskerne drüber streuen
6. bei 175°C 30 Minuten kross backen
7. nebenher die Sahne steif schlagen und kalt stellen
8. mit der kalten Sahne servieren