



Apfel-Streuselkuchen

6-8 Portionen

800 g Äpfel (Cox)
120 g Butter
100 g Mehl
100 g gehobelte Mandeln
250 g Zucker
500 ml Kefir

Äpfel schälen, entkernen und in Achtel schneiden
Mandeln mit einem großen Messer hacken
100 g Butter und Mehl zu Streusel vermengen

20 g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Mandeln darin braun rösten. Die Mandeln mit den Streuseln vermengen. Die Äpfel in eine Auflaufform legen. In der Pfanne den Zucker schmelzen, bis er ohne Klumpen vollständig flüssig und leicht braun ist (nicht rühren). Den Karamell über die Äpfel verteilen, etwas abkühlen lassen und dann die Streusel darüber geben. Bei 160° ca. 30 Min. in den Ofen. Auf dem Teller mit reichlich Kefir begießen.

Statt Kefir kann man auch Vanillesoße dazu reichen.