

## Apfelstreusel

Manchmal braucht man einfach unbedingt was Süßes, und dieser Apfelkuchen ohne Boden ist schnell gemacht.



### Zutaten für 4 Personen:

- 4-5 mittelgroße Äpfel (ca. 1,2 kg)

### Für die Streusel:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 50 g Mehl
- 50 g geriebene Mandeln (Hasel- oder Walnüsse gehen auch)
- je 1 Msp. gemahlener Zimt und Chilipulver

### Zubereitung:

- Die Äpfel vierteln, schälen und vom Kerngehäuse befreien. Quer in Scheibchen hobeln und in einer feuerfesten Gratin- oder Pieform verteilen.
- Kalte Butter, Zucker, Mehl und geriebene Mandeln zwischen den Fingerspitzen zu Streuseln zerkrümeln – dabei mit Zimt, nach Belieben auch mit etwas Chili würzen. Auf den Äpfeln als Deckel verteilen.
- Bei 200 Grad (Heißluft / 220 Ober- & Unterhitze) ca. 20 bis 25 Minuten backen, bis die Streusel knusprig sind.

**Servieren:** noch lauwarm, am liebsten mit einem Schlag halbsteif geschlagener Sahne

**Getränk:** Apfelsaft oder ein Tässchen Kaffee oder Espresso – vielleicht mit einem kleinen Gläschen Apfelbrand?