

Schlemmeräpfel

5 mürbe Äpfel
50 g Zucker
1 Teel. Zimt
75 g kalte Butter
75 g Zucker
1 P. Van.-Zucker
100 g Mehl

Creme:

1 Becher süße Sahne
1 EL Zucker
1 Päckchen Van.Zucker
1 P. Sahnesteif
1 Becher Naturjoghurt

Äpfel schälen und in Stücke schneiden.

Zucker, Zimt dazu, mischen, durchziehen lassen.

Kleingeschnittene Butter mit Zucker, Van.-Zucker, Mehl verkneten und zu Streuseln zerkrümeln, kaltstellen.

Äpfel in Auflaufform füllen, Streusel drüber verteilen.

Im Backofen ca. 30 Minuten backen.

Währenddessen die Creme zubereiten.

Sahne, Zucker, Van.-Zucker, Sahnesteif schlagen, Joghurt unterrühren und kaltstellen.

Schlemmeräpfel warm oder kalt mit der Sahne-Joghurt-Creme servieren.