

Zutaten für 4 Personen

6	Äpfel
1 TL	Zitronensaft
1 TL	Zimt
1 EL	Wasser

Für die Streusel

100 g	gemischte Haferflocken (Groß- und Feinblatt)
50 g	Datteln
1 TL	Zimt
20 g	gehackte Haselnüsse
20 g	gehackte Walnüsse
20 g	gehobelte Mandeln
4 EL	Mandelmus
1 EL	Wasser
Etwas	Joghurt 1,5 % (optional)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Zusammen mit Zitronensaft und Zimt in einer Auflaufform/Springform (26 cm) vermischen.
3. Die Haferflocken im Mixer zu Mehl mahlen. Die Datteln ganz fein mit dem Messer hacken oder im Multizerkleinerer zu einem klebrigen Brei zerkleinern.
4. Alle Zutaten von Haferflocken bis Wasser miteinander vermengen und zu Streuseln verarbeiten, dann auf den geschnittenen Äpfeln verteilen.
5. Im Backofen etwa 30 Minuten backen, falls die Streusel zu dunkel werden nach 20 Minuten mit Backpapier abdecken.
6. Ein Klacks Joghurt schmeckt hervorragend dazu!