

„September-Kuchen“

Knuspriges Apfel-Pie

Backofen 225°C, Heissluft 200°C
Ca. 10 Stücke

90 g Weissmehl (1½ dl)
75 g Haferflocken (1½ dl)
1 EL Zucker
125 g kalte Margarine

Füllung:
4-5 Äpfel ohne Schale
2 EL Zucker
½ EL gemahlener Zimt
Schale von 1 Zitrone



Eine Pie-Backform ca. 24 cm einfetten und mit Paniermehl bestreuen.

Die Äpfel schälen und die Kerne entfernen. In dünne Scheiben schneiden und in eine Pie-Form einlegen. Zitronenschale auf die Äpfel reiben. Zimt und Zucker mischen und über die Äpfel streuen.

Margarine, Zucker, Mehl und Haferflocken mit den Fingern zu Streuseln verkneten und über die Äpfel gut verteilen.

Den Apfel-Pie ca. 30 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Der knusprige Apfel-Pie wird mit Vanilleeis oder Vanillesauce serviert.

