

Obst- Auflauf

2-3 Rosinenbrötchen oder Schnitten

1/8 L Sahne

3 dicke Äpfel

Zimt

Zucker

Zitronensaft

Streusel:

2 gehäufte gemahlene El Mandeln oder Nüsse

1 El. Mehl

2 El. Zucker

1 El. Margarine

Zubereitung:

Rosinenbrötchen würfeln, in eine Form geben mit Sahne begießen. Mit geschälten, in dünne Scheiben geschnittene Äpfel belegen, mit Zimt und Zucker bestreuen.

Für die Streusel:

Alle Zutaten vermengen und oben auf den Auflauf geben.

Bei 200°C ca. 30-40 Min. backen.