



Rezept für 8 Personen

Finnischer Apfelkuchen

125 g Weizenmehl
125 g Haferflocken
150 g Butter
1 Vanillezucker
125 g Brauner Zucker
1 Prise Salz
1 Prise Kardamon

Aus allen Zutaten Streusel kneten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuseln.
Im Backofen
Heissluft Plus 175°C, ca. 20 Minuten backen.

8 Äpfel
250 ml Apfelsaft
50 g Zucker
1 Puddingpulver

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in kleine Stücke schneiden und mit Apfelsaft und Zucker zum Kochen bringen, Hitze reduzieren. Vorsichtig rühren, es soll kein Mus sein. Puddingpulver mit etwas Apfelsaft anrühren und unter Rühren, dann einmal aufkochen.

200 ml Sahne
1 Pkt. Vanillezucker

Sahne mit Vanillezucker schaumig schlagen.

Schokostreusel