

## APFELRONDELLEN MIT STREUSEL

2-3 cm	kochfeste Äpfel (Jonagold/ Idared)	schälen, Kerngehäuse ausstechen, in 2- 3 dicke Rondellen schneiden
½	Zitrone, Saft	die Rondellen damit beträufeln
200 g	Blätterteig, ausgewallt	4 – 8 Rondellen ausstechen, ca. 2 cm grösser als die Äpfel
		Äpfel auf die Rondellen legen
1	Eigelb	die Ränder damit bestreichen

### Streusel

30 g	Mehl	in eine Schüssel geben, mischen
45 g	Zucker	
45 g	Mandeln, gerieben	
½ TL	Zimt	
40 g	Butter, flüssig	beigeben, verrühren, bis sich Klümpchen auf die Äpfel verteilen

**Backen:** bei 200°C ca. 15 Min.

Noch warm mit Zimt- oder Vanilleglacé servieren.