



Mit Produkten aus der Region. Für die Region.

Jonagold mit Haselnuss-Kruste



10/2015

Migros-Einkaufsliste:

Zutaten für 4 Personen

Für die Äpfel:

- 4 Äpfel Jonagold
- 2 EL Zucker
- 1 EL Mehl
- 1 TL Zimt
- 1 Zitrone

Für die Haselnuss-Kruste

- 100 g Zopfmehl
- 100 g Haselnüsse, gemahlen
- 100 g Zucker
- 100 g Butter, kalt in Stücke geschnitten

Die TV-Sendung mit allen Zubereitungsschritten finden Sie auf www.jeannettekocht.ch

Zubereitung:

Äpfel schälen und in Schnitze schneiden. Mit 2 EL Zucker, 1 EL Mehl, 1 TL Zimt und dem Saft einer halben Zitrone mischen.

Für die Kruste: Mehl, Zucker, Haselnüsse und Butter von Hand verkneten und auf die Äpfel geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 40 bis 45 Minuten backen.



www.jeannettekocht.ch

Küchengerätesponsor

Genossenschaft Migros Luzern, Jeannette kocht, Postfach, 6031 Ebikon, info@jeannettekocht.ch



MIGROS

Ein M regionaler.