

# Omas Raspel-Äpfel mit karamellisierten Haferflocken

2006-11-22 21:47:45

Geht so einfach und schnell, dass man gar nicht glaubt, wie gut das schmeckt. Weil die Äpfel sich nach dem Reiben sehr schnell braun verfärben, ist dieses Dessert optisch zwar nicht gerade ein Knaller, aber manchmal soll es eben einfach nur schmecken ...

Menge nach Belieben:

Äpfel, eine knackige, nicht zu saure Sorte  
ein wenig Bio-Apfelsaft oder Saft  
einer halben frisch gepressten Orange  
etwas Zitronensaft  
Zucker  
Butter  
Haferflocken (zart)

1| Äpfel schälen und auf einer Reibe grob raspeln. In einer großen Schüssel mit etwas Apfel- oder Orangensaft und Zitronensaft vermischen.

2| In einer großen, beschichteten Pfanne reichlich Butter und Zucker zerlassen. Haferflocken zugeben und in der Zuckermischung leicht karamellisieren lassen. Die heißen Haferflocken sofort in die Schüssel mit den Äpfeln geben und gleichmäßig über die Äpfel verteilen, nicht untermischen. Auf den kalten Äpfeln wird das Karamell sofort fest und knusprig.

3| Servieren, solange die Haferflocken noch leicht warm sind. Beim Servieren wird die knusprige Oberschicht zerkleinert und zusammen mit den geriebenen Äpfeln portionsweise angerichtet.

Variante:

Zunächst einen Vanille-Pudding zubereiten und in die große Schüssel geben, stocken lassen. Dann die geriebenen Äpfel darauf verteilen und fortfahren wie ab Schritt 2 oben beschrieben. Beim Servieren werden mit einem großen Löffel alle drei Schichten erfasst.