



# Weihnachtsdessert mit Apfel und Zimt

👤 4 ⌚ ca. 20 min



## Zubereitung

1. Äpfel quer halbieren\*, Kerngehäuse ausstechen. Haselnüsse, Zucker, Butter und Mehl mit Zimt im Cutter mahlen.
2. Die Streusel auf die Apfelhälften verteilen und im auf 200° C vorgeheizten Ofen für 10-15 Minuten backen.
3. FRISCO Vanille Rahmglace in Scheiben schneiden, mit je 2 Apfelhälften anrichten. Mit Puderzucker und Zimt bestäuben.
4. Ahornsirup oder flüssigen Honig darüber träufeln. Und fertig ist das weihnachtliche Glace Rezept.

\***Tipp:** Wenn man die Äpfel quer, anstatt der Länge nach, halbiert, sind sie auf dem Teller stabiler und die Streuselmasse rutscht nicht vom Apfel.

## Zutaten

- 1 Block FRISCO Vanille Rahmglace
- 4 kleine Apfel, süß
- 50 g Haselnüsse
- 50 g Zucker
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 1 TL Zimt
- Puderzucker
- Ahornsirup oder flüssiger Honig

