

Lieblingsrezept

Zutaten

- ✓ 2-3 Kakis à ca. 200g
- ✓ 50 g weiche Butter
- ✓ 50 g Zucker
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ ½ TL Zimt
- ✓ 50 g Mehl
- ✓ 30 g gemahlene Haselnüsse, z.B. bioladen* +
- ✓ 50 g Haselnüsse, gehackt + geröstet, z.B. bioladen*

So gelingen die Kakis mit Haselnuss-Streuseln:

Kakis waschen, längs halbieren, den weißen Strunk entfernen und in eine Auflaufform setzen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Butter, Zucker, Zimt Salz, Mehl, gemahlene und gehackte Nüsse mischen und zu Streuseln zerkrümeln. Die Streusel auf den Früchten verteilen und auf mittlerer Schiene 12-15 Minuten goldbraun backen.

Mit halbsteif geschlagener Sahne, Vanilleeis oder Joghurt servieren.

