

## Schlemmeräpfel

5 mürbe Äpfel  
50 g Zucker  
1 Teel. Zimt  
75 g kalte Butter  
75 g Zucker  
1 P. Van.-Zucker  
100 g Mehl

Creme:

1 Becher süße Sahne  
1 EL Zucker  
1 Päckchen Van.Zucker  
1 P. Sahnesteif  
1 Becher Naturjoghurt

Äpfel schälen und in Stücke schneiden.  
Zucker, Zimt dazu, mischen, durchziehen lassen.  
Kleingeschnittene Butter mit Zucker, Van.-Zucker, Mehl  
verkneten und zu Streuseln zerkrümeln, kaltstellen.  
Äpfel in Auflaufform füllen, Streusel drüber verteilen.  
Im Backofen ca. 30 Minuten backen.  
Währenddessen die Creme zubereiten.  
Sahne, Zucker, Van.-Zucker, Sahnesteif schlagen,  
Joghurt unterrühren und kaltstellen.  
Schlemmeräpfel warm oder kalt mit der Sahne-Joghurt-Creme  
servieren.