

# Bratapfel mit Streuseln und Eis

Gesamtzeit **33 Min.** 5 Min. Vorbereitungszeit **18 Min.** Kochzeit **10 Min.** Ruhezeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**2'708 kJ / 647 kcal**

Fett: **26.3 g** Eiweiss: **7.8 g**  
Kohlenhydrate: **96.5 g**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

**100 g** Weizenmehl  
**50 g** Zucker  
**50 g** kalte Butter  
**15 ml** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce  
Schalenabrieb von ½  
Orange  
**2** Äpfel  
**2 Prisen** Zimt  
Vanilleglace

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Mehl, Zucker, Butter, Orangenabrieb und Kikkoman Sojasauce zu Streuseln verkneten. Ca. 10 Minuten kalt stellen.

### Schritt 2

Äpfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen.

### Schritt 3

Die Äpfel mit den Streuseln bestreuen und im Airfryer bei 180 °C 15–18 Minuten backen.

### Schritt 4

Warm mit Vanilleglace servieren und mit Zimt bestreuen.