KIKKOMAN

# In der Heißluftfritteuse gebackene Äpfel 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 |
| | Schale von ½ Orange |
| **2** | Äpfel |
| **2 Prisen** | Zimt |
| | Vanilleeis |

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Mehl, Zucker, Butter, Orangenschale 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 Vanilleeis servieren und mit Zimt bestreuen.