

Apfelcrumble mit Vanillesoße (für 4 Portionen)

Zutaten:

100 g Dinkelmehl (Vollkorn)
50 g Rohrzucker
½ TL Zimt
1 Prise Salz
50 g zerlassene Butter
6 mittelgroße Äpfel

Für die Vanillesoße:

1/2 Vanilleschote
125 ml Milch
125 ml Schlagsahne
3 Eigelb (Kl. M)
40 g Puderzucker

So geht's:

Mehl, Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel mischen. Die zerlassene Butter mit einer Gabel unterarbeiten, dass eine krümelige Masse entsteht. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Äpfel in eine Auflaufform füllen, Streusel darüber streuen und im 180°C heißen Ofen in 15-20 Min. goldgelb backen.

Für die Vanillesauce die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und beides mit der Milch und der Sahne aufkochen. Vanilleschote entfernen. Eigelb mit dem Puderzucker cremig aufschlagen, die heiße Milch langsam unter Rühren zugießen. Die Masse in einen Topf geben und so lange unter ständigem Rühren erhitzen (nicht kochen!), bis die Masse cremig-dicklich ist.

Guten Appetit!