

Video zum Rezept:



APPLE-CRUMBLE

mit selbstgemachter Vanillesoße

Zutaten für 4 Personen

3 Äpfel
50 g Zucker
200 ml Apfelsaft
½ TL Zimt

250 g Butter
460 g Mehl
200 g Zucker
1 TL Zimt
1 Prise Salz

250 ml Milch
3 Eigelb
1 TL Speisestärke
1 Vanilleschote
50 g Zucker

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in 1cm große Würfel schneiden. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, die Äpfel zugeben und mit Apfelsaft ablöschen. Den Zimt zugeben und 1-2 Minuten köcheln lassen bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Dann die Masse in eine große oder mehrere kleine Ofenformen geben und über den Boden verteilen.

Für den Crumble die Butter schmelzen. Alle Zutaten mit den Händen zu Streuseln kneten. Die Streusel über die Apfelmasse verteilen. Den Applecrumble im Ofen ca. 20 Min. backen bis die Streusel goldgelb sind.

Für die Vanillesoße die Milch mit dem Zucker, dem Vanillemark und der Vanilleschote in einem Topf auf die Herdflamme stellen. Eigelb und Stärke mit etwas kalter Milch anrühren und zur Milch geben. Die Soße aufkochen und ca. 1 Min. köcheln lassen bis die Soße abbindet.

Wenn der Apple-Crumble fertig ist aus dem Ofen holen mit etwas Puderzucker bestäuben und mit Vanillesoße servieren.