

Schneller Apple Crumble mit Vanillesauce

Zutaten (für 4-5 Personen)

Apple Crumble

- 4-5 große Äpfel
- 1 Bio-Zitrone
- 150 g Weizenmehl
- 2 kräftige Prisen Salz
- 80 g Rohrzucker
- 100 g Butter, kalt
- ½ TL Zimt
- optional 1- 2 Handvoll Himbeeren

Vanillesauce

- 400 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 1 gehäufter EL Rohrzucker
- 1 Vanilleschote
- 3 Eigelb



Zubereitung

1. Vanillesauce kochen

- **Milch, Sahne und Zucker** in einen Topf geben.
- **Vanilleschote** aufschneiden, das Mark herauskratzen, beides zur Sahne-Milch-Mischung geben, einmal aufkochen.
- Topf vom Herd nehmen und die Sauce ziehen lassen.
- Die Eier trennen und die **Eigelbe** mit einem Schneebesen in einer kleinen Schüssel verrühren.
- Nach 10-15 Minuten die Vanilleschote aus dem Topf nehmen und die Eigelbe **langsam** nach und nach in die Sauce einrühren.
- Alles erneut erhitzen und dabei ständig umrühren – aber **nicht kochen** – bis die Sauce eindickt.
- Die fertige Sauce in eine Kanne füllen und **abkühlen** lassen.

2. Apple Crumble zubereiten

- Den Backofen auf **190 °C** vorheizen.
- Die **Äpfel** in ca. 2 cm große Stücke würfeln und in eine Auflaufform geben.
- Etwa ein Viertel der **Zitronenschale** abreiben und unter die Apfelstückchen mischen.
- Einen Teil der Zitrone auspressen und etwa 1-2 Teelöffel Saft **Zitronensaft** über die Äpfel träufeln.
- **Himbeeren** zwischen den Äpfeln verteilen.
- In einer Schüssel **Mehl, Salz, Zucker, Zimt** mischen.
- Die kalte, gewürfelte **Butter** hinzufügen und mit den Fingerspitzen kurz verkneten.
- Die **Streusel** gleichmäßig auf den Äpfeln verteilen.

3. Backen und Servieren

- Den Apple Crumble für **ca. 35-40 Minuten auf mittlerer Schiene** backen.
- Die Vanillesauce noch einmal kräftig durchrühren und in den Kühlschrank stellen.
- Den Crumble ggfs. noch 3 Minuten unter dem Grill anknuspern lassen, dann aus dem Ofen nehmen.
- Die Vanillesauce vor dem Servieren noch einmal kräftig umrühren.
- Den **Crumble warm aus dem Ofen mit der kalten Vanillesauce** servieren.