



Karens Apple Crumble

Zutaten für 4 Personen:

500g süß-saure Äpfel (Elstar oder Boskop)

6 EL Zucker, braun

½ TL Zimt

1/2 Zitrone, den Saft davon

1/2 Glas Wasser

Für die Streusel:

150 g Butter (zimmerwarm)

200 g Mehl

140 g Zucker

200 g Mandeln gemahlen

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote

3 Eigelb

300 ml Milch

5 EL Zucker

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + Backzeit: 20-25 Minuten bei 180 Grad Umluft

1. Die Äpfel schälen und in kleine Viertel schneiden. In etwas Butter leicht anschwitzen, Zucker hinzugeben und den Saft einer 1/2 Zitrone und ein halbes Glas Wasser zugeben. Alles anschwitzen und leicht köcheln lassen bis Äpfel und Zucker miteinander verschmolzen sind.
2. Gemahlene Mandeln, Butter, Mehl und Zucker und Zimt miteinander vermengen und dabei darauf achten, dass nicht zu feine Streusel entstehen.



3. Die Äpfel vom Herd nehmen und in eine Form geben. Den Crumble darüber streuen und im Ofen für ca. 20- 25 Min bei 180 Grad Umluft backen. Kurz vor Ende der Backzeit, auf Oberhitze schalten, zum Bräunen.

4. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Die Milch mit dem Zucker und dem Vanillemark aufkochen und dann die Hitze reduzieren.

5. Die drei Eigelbe schaumig schlagen und die heiße Vanillemilch nach und nach dazu gießen. Nun die Soße wieder auf den Herd stellen und so lange weiterschlagen, bis sie cremig ist.