

Apfel-Crumble

Für 2 Personen

| | | |
|-----------------------|------------------------------|-------------------|
| 4 Äpfel, Granny-Smith | 1 Orange, unbehandelt | 25 g Haferflocken |
| 25 g Mandeln, gehackt | 1 Päck. Vanillepuddingpulver | 80 g Zucker |
| 60 g Mehl | 1 Päck. Vanillezucker | 1 EL Puderzucker |
| 1 Prise Zimt | 1 Ei | 80 g Butter |
| 200 ml Vanilleeis | | |

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Zwei Esslöffel Orangensaft mit zwei Esslöffeln Vanillepuddingpulver verrühren und mit 50 Gramm Zucker und den Äpfeln vermengen. Das Ei trennen. Etwas Butter zum Einfetten der Auflaufformen zurückhalten. 60 Gramm Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl, die Haferflocken, den übrigen Zucker, den Vanillezucker, die Mandeln, das Eigelb und den Zimt vermengen. Die übrige Butter unterarbeiten bis Streusel entstehen. Die Auflaufformen mit etwas Butter einfetten. Die Apfel-Mischung in die Auflaufformen geben, mit den Streuseln bedecken und im Backofen etwa 20 Minuten backen. Eine Kugel Vanilleeis portionieren. Den Apfel-Crumble aus dem Backofen nehmen, auf Tellern anrichten und mit dem Puderzucker und einer Kugel Vanilleeis garnieren und servieren.

Hanna Willruth am 02. September 2010