

Apple-Cranberry-Crumble mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

2 große Äpfel	40 g getr. Cranberries	1 Ei
100 ml Sahne	250 ml Milch	90 g Mehl
50 g Butter	1 Vanilleschote	1 TL Zucker
1 TL Speisestärke	2 TL Zimtpulver	50 g brauner Zucker

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese dann gemeinsam mit den Cranberries in eine ofenfeste Form geben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl, dem braunen Zucker und einer Prise Zimt mischen. Den Teig über die Äpfel bröseln und den Crumble für 30 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen, bis er schön knusprig ist. Für die Vanillesauce das Ei trennen, eine Vanilleschote längs aufschneiden und die Hälfte des Marks auskratzen. Die Sahne, Milch und das Vanillemark in einem Topf zum Kochen bringen. Einen Teelöffel Zucker mit dem Eigelb und der Speisestärke verrühren und vorsichtig in die heiße Sahnemischung rühren. Diese nicht zu heiß werden lassen, damit das Eigelb nicht stockt, und langsam einkochen lassen. Den Apple-Cranberry-Crumble auf einem Dessertteller anrichten. Anschließend die Vanillesauce durch ein Passiersieb streichen, über den Crumble geben und das Dessert warm servieren.

Paul Woelky am 15. Januar 2015