

Apple Crumble mit Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für das Apple Crumble:

250 g Äpfel	90 g Butter	80 g Mehl
20 g Haferflocken	90 g Zucker	125 g Schlagsahne
50 g Zucker	1 Vanilleschote	1 Zitrone
2 TL Zimt		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Äpfel waschen, vom Kernhaus befreien und in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und mit dem Saft der Zitrone beträufeln. Anschließend die Apfelstücke in der Form verteilen.

Aus Butter, Mehl, Haferflocken, Zucker und Zimt einen Teig kneten, welcher über dem Apfel verteilt wird. Bei 200 Grad das Crumble im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten backen. Für die Vanillesahne die Sahne mit dem Zucker und dem Mark der Vanilleschote aufschlagen und bis zum Anrichten im Kühlschrank verwahren.

Das Apple Crumble aus dem Ofen holen und auf einem Teller anrichten. Einen Klecks Vanillesahne halb darüber geben und servieren.

Catalina Paniagua am 03. September 2015