

# Apfelkuchen mit Vanille-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Apfelkuchen:**

|                  |                  |                         |
|------------------|------------------|-------------------------|
| 3 Äpfel, Boskoop | 200 g Mehl       | 200 g Butter            |
| Butter           | 50 ml Limoncello | 100 g gehobelte Mandeln |
| 100 g Zucker     | 1 Prise Salz     | $\frac{1}{2}$ TL Zimt   |

**Für die Vanillesauce:**

|                             |                    |             |
|-----------------------------|--------------------|-------------|
| 2 Eier                      | 100 ml Schlagsahne | 25 g Zucker |
| $\frac{1}{2}$ Vanilleschote |                    |             |

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Mehl, die Butter, den Zucker, das Salz und den Zimt vermengen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech bröseln. Zehn Minuten in den Backofen geben. Anschließend abkühlen lassen. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen.

Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und den Limoncello in die Pfanne geben. Die Äpfel in Scheiben schneiden und in der Pfanne braten. Eine Schicht der Streusel in den Servierring geben, die Apfelscheiben darüber legen und mit einer zweiten Streuselschicht bedecken. Weitere fünf Minuten in den Backofen geben.

Für die Vanillesauce die Eier aufschlagen und trennen. Die Eigelbe in eine Schüssel geben. Wasser in einem Topf erhitzen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Die Sahne, den Zucker und das Vanillemark zusammengeben und über dem Wasserbad aufkochen. Die Sahne zu den Eigelben geben und so lange aufschlagen, bis sich die Zutaten binden. Anschließend kühl stellen.

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Anschließend damit den Apfelkuchen umranden. Den Apfelkuchen mit der Vanillesauce auf Tellern anrichten und servieren.

Ellen Hunt am 17. September 2015