

Apple-Crumble mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Crumble:

3 große Boskoop-Äpfel 30 g Walnüsse 75 g Mehl

45 g Butter 45 g brauner Zucker Zimt

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote 1 Ei 200 ml Milch

125 ml Sahne 20 g Zucker 4 g Speisestärke

Für die Garnitur:

4 Walnusskerne Puderzucker

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Crumble Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und in eine ofenfeste Form geben.

Butter in kleine Stücke schneiden und mit Mehl, Zucker, gehackten Walnüssen und Zimt mischen.

Gemisch als Streusel über Äpfel streuen. Im Ofen 30 Minuten backen.

Für die Vanillesauce Milch, Zucker und das Mark einer halben Vanilleschote aufkochen. Eier

aufschlagen und in einer weiteren Schüssel schaumig rühren. Speisestärke und Sahne dazugeben.

Sahne-Eier-Mischung in Vanille-Milch einrühren und kurz aufkochen lassen.

Den Apple-Crumble mit Vanillesauce auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit Walnusskernen garnieren und servieren.

Svenja Haas am 21. Januar 2016