

# Apple-Crumble mit Vanille-Sahne

**Für zwei Personen**

**Für das Crumble:**

3 rote Äpfel	100 g Butter	100 g Zucker
150 g Mehl	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ TL Zimt

**Für die Vanillesahne:**

150 ml Sahne	1 Vanilleschote
--------------	-----------------

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Saft einer halben Zitrone auspressen.

Eine kleine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden, mit Zitrone beträufeln und in die Auflaufform Form geben.

Butter, Zucker, Zimt und Mehl zu einem Streuselteig vermengen und auf den Äpfeln verteilen. Anschließend etwa 30 Minuten bei 200 Grad backen.

Die Vanilleschote längs halbieren und mit einem Messer das Mark herauskratzen. Die Sahne schlagen und das Vanillemark hinzufügen.

Den Crumble auf Tellern verteilen, die Sahne daraufgeben und servieren.

Knut Barde am 31. März 2016