

# Apple Crumble mit Vanille-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Füllung:**

3 Äpfel	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	$\frac{1}{2}$ EL Mehl
20 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	

**Für die Streusel:**

30 g Haferflocken	40 g Mehl	40 g kalte Butter
40 g brauner Zucker	$\frac{1}{6}$ TL Backpulver	1 kleine Prise Salz

**Für die Vanillesauce:**

1 Vanilleschote	1 Ei (Eigelb)	125 ml Sahne
125 ml Milch	50 g Zucker	

**Für die Füllung:**

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Apfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Zucker und Zimt mischen. Äpfel in eine Auflaufform geben und verteilen. Mehl gleichmäßig über die Apfelfüllung streuen.

**Für die Streusel:**

Haferflocken, Mehl, braunen Zucker, Backpulver, Zimt und Salz vermischen. Kalte Butter in Flöckchen dazugeben und mit den Händen zu einem streuseligen Teig verkneten. Streusel über den Äpfeln verteilen. Apple Crumble etwa 30 Minuten in den Ofen geben, bis die Streusel goldbraun und die Äpfel weich sind.

**Für die Vanillesauce:**

Vanilleschote der Länger nach halbieren und das Mark herauskratzen. Ei trennen. In einem Topf die Milch, Zucker und Sahne erwärmen. Vanille dazugeben. Aufkochen lassen. Eigelb in die heiße Sauce einrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabrina Gostomski am 16. Mai 2019