

Apple Crumble mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Crumble:

250 g Äpfel (Boskop)	1 Zitrone	40 g gemahl. Haselnusskerne
20 g geh. Haselnusskerne	40 g Butter	40 g Mehl
3 EL brauner Zucker	0.25 TL gemahl. Zimt	

Für die Vanillesauce:

150 ml Milch	1 Ei (Eigelb)	5 g Speisestärke
1 EL Brauner Zucker	1 EL Vanillezucker	1 Vanilleschote

Für die Garnitur:

20 Johannisbeeren	1 Zweig Minze	Puderzucker
-------------------	---------------	-------------

Für den Crumble:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Butter schmelzen. Mehl, gemahlene und gehackte Haselnüsse mit Zucker mischen. Flüssige Butter dazugeben, die Butter-Mehl-Mischung zu Streuseln verrühren und kaltstellen.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Äpfel schälen, vierteln, von Kernen und Scheidewänden befreien und in etwa 2-3 cm große Stücke schneiden. Apfelstücke mit braunem Zucker und Zimt mischen, dann mit etwas Zitronensaft beträufeln. Apfelstücke in eine Auflaufform geben und mit den Streuseln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen etwa 35-40 Minuten goldbraun backen.

Für die Vanillesauce:

Ei trennen und Eigelb auffangen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark- und schote mit Vanillezucker, Milch, Speisestärke, Eigelb und Zucker vermischen.

Langsam aufkochen. Vanilleschote entfernen und die Sauce gut durchrühren.

Für die Garnitur:

Minze abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und das Dessert damit garnieren. Johannisbeeren waschen, trockentupfen und über das Dessert geben. Crumble mit Puderzucker bestreuen. Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Christina Leser am 09. Januar 2020