

## Crumble (Apfel, Birne ... ) mit Vanillecreme

Zutaten für zwei mittlere feuerfeste Formen:

<b>Crumble</b>		<b>Vanillecreme</b>	
Ca. 750 g	Obst	450 ml	Milch
1-2 El	Biskuitbrösel	80 g	Zucker
	Butter für die Form	4	Eigelb (M)
<b>Streusel</b>		1 El	Mehl
100 g	Mehl	1 El	Stärke
80 g	Butter	½	Vanilleschote
70 g	braunen Zucker		
50 g	gemahlene Mandeln		
	¼ Tl Zitronenzeste (feiner Abrieb)		
	Puderzucker		

### Zubereitung Vanillecreme:

1. Milch mit ½ Vanilleschote (längs halbiert und ausgekratzt) aufkochen.
2. Eigelb und Zucker cremig/hell schlagen.
3. Mehl und Stärke über die Eimasse sieben und unterrühren.  
Langsam die heiße Milch einrühren.
4. In den Milchtopf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
5. Vanilleschote entfernen und in eine Schüssel umfüllen.  
In einem kalten Wasserbad auskühlen lassen - öfters umrühren.

### Zubereitung Crumble:

1. Mehl, Butter in kleinen Flocken, Zucker, Zitronenzeste und Mandeln zunächst mit den Knethaken, dann zügig mit den Händen (Fingerspitzen) zu einer krümeligen Masse verarbeiten.  
**Wenn möglich:** Die Mischung auf ein Blech bröseln und ca. 1 Stunde ruhen/trocknen lassen.
2. Obst entsprechend vorbereiten (waschen, entkernen und in Würfel schneiden).  
Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze)
3. Feuerfeste Form buttern und mit Biskuitbrösel ausstreuen.
4. Vorbereitete Früchte darin verteilen.
5. Streusel gleichmäßig auf dem Obst verteilen.
6. Im heißen Backofen etwa 20-30 Minuten backen, bis die Streusel knusprig gebräunt sind.
7. Warm mit Vanillecreme servieren.