

## Apfel-Crumble mit Vanillesauce:

### Zutaten:

#### Crumble:

150 g	Mehl
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
75 g	Butter oder Margarine
Etwas	Zimt
2-3	Äpfel
	Saft einer Zitrone

#### Vanillesauce:

500 ml	Milch
$\frac{1}{2}$	Vanilleschote
50 g	Zucker
4	Eigelb

### Zubereitung:

#### Apfel-Crumble:

Mehl, 80 g Zucker, Vanillezucker und Zimt gründlich vermengen. Butter in kleine Stücke schneiden und hinzufügen. Die Zutaten mit den Händen kurz verkneten bis ein streuseliger Teil entsteht.

Tipp: Den Streuselteig bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Äpfel in grobe Würfel schneiden und mit 20 g Zucker, etwas Zimt und Zitronensaft marinieren. Eine Auflaufform einfetten und die Äpfel darin verteilen.

Den Ofen (Umluft 180 °C) vorheizen. Wenn der Ofen vorgeheizt ist die Streusel auf den Äpfeln verteilen und für ca. 25 Minuten in den Ofen geben.

#### Vanillesauce:

Für die Vanillesauce Milch, Vanilleschote und 25g Zucker erhitzen und für 30 Minuten ziehen lassen. Vier Eigelb und 25 g Zucker zu einer hellen und cremigen Masse verrühren.

Tipp: Mit einem Handrührgerät geht das schneller.

Die Vanilmilch noch einmal erhitzen und nach und nach die Eigelb-Zucker-Masse einrühren. Dann die Sauce über einem heißen Wasserbad „anziehen“ lassen. Wenn die Sauce die gewünschte Konsistenz hat vom Wasserbad nehmen und durch ein feines Sieb geben.