

Apple Crumble

Knusprige Haferflocken-Streusel-Kruste mit aromatischen Boskop-Apfelstücken und leckere Vanillesauce.

Du brauchst

Für den Apple Crumble

- x 200 g Haferflocken
- x 100 g Mehl
- x 175 g weiche Butter
- x 150 g Brauner Zucker
- x 1 Kg Äpfel (Boskop oder Elstar)
- x 2 TL Zimt

Für die Vanillesauce

- x ½ Liter Milch
- x ½ Becher Sahne (100g)
- x 30 g Rohrzucker
- x 1 Vanilleschote
- x 20 g (1 Ei) Speisestärke

Zubereitung

Apple Crumble

1. Die Haferflocken, das Mehl, den Zucker, den Zimt und die weiche Butter in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer zu einer Streuselmischung verrühren.
2. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in 1,5 cm große Würfel schneiden.
3. Die Apfelwürfel in eine Auflaufform geben und mit der Streuselmischung bedecken. Alles für 20-25 Minuten bei 170°C Umluft in den Ofen geben.

Vanillesauce

1. Die Vanilleschote halbieren und mit dem Messer das Mark herauskratzen. Mark und Schote in die Milch geben und langsam erhitzen. Zucker einrühren.
2. Die Speisestärke mit 3 EL kalter Milch anrühren und wenn die Milch anfängt zu kochen die Vanilleschote rausfischen und die Speisestärke schnell einrühren. Den Herd zurückdrehen, damit die Milch nicht überkocht oder anbrennt.
3. Jetzt die flüssige Sahne noch zugeben und alles ein letzte Mal kräftig rühren. Schmeckt auch ohne Sahne. Die Vanillesauce ist ohne Ei und daher nicht so gelblich wie du sie kennst. Bei der Farbe kannst du mit einer Messerspitze Kurkuma nachhelfen.

