Apfel-Crumble mit Vanillesoße

Zutaten - Füllung:

750 g Äpfel

1 Zitrone

40 g Zucker

1 TL Zimt

Zutaten - Streusel:

100 g Butter

80 g Zucker

100 g Mehl

50 g gemahlene Nüsse

1 Prise Salz

Ein Rezept von:

Gabriele Konzelmann,

OV Hüttenberg/Lützellinden

Zutaten – Vanillesoße:

500 ml Milch

1 Päckchen Vanillesoßenpulver

2 EL Zucker

Das wird gebraucht:

Messer, Teelöffel, Esslöffel, Schneidebrett, Sparschäler, Zitronenpresse, Waage, 2 Schüsseln, Auflaufform, Pinsel, Messbecher, Topf, Schneebesen, kleines Schälchen, Milchkrug

So geht's – Apfel-Crumble:

Schäle die gewaschenen Äpfel, teile sie in Viertel, entkerne sie und schneide kleine Stücke daraus. Gib die Stücke in eine Schüssel.

Presse ½ Zitrone aus und gieße den Saft über die Apfelstücke.

Gib 40 g Zucker und etwas Zimt dazu und vermische alles.

Heize den Backofen auf 180 °C auf.

Schneide die Butter für die Streusel in kleine Stücke. Ib in eine andere Schüssel die Butterstücke, Mel, Salz, Nüsse und 80 g Zucker. Verknete alles zu Streuseln.

Fülle die Äpfel in eine gefettete Auflaufform und verteile die Streusle darüber.

Backe den Apfel-Crumble ca. 20 bis 25 Minuten.

So geht's – Vanillesoße:

Bereite die Vanillesoße nach der Packungsanleitung zu und fülle sie in den Milchkrug.