Apple Crumble

Apple Crumble zum Tee oder Kaffe! ...hmmm, lecker

Im Juli werden die ersten Äpfel reif, beginnend mit dem Weißer Klarapfel. Genießen Sie dann die warmen Nachmittage alleine oder mit liebem Besuch mit meinem Apple Crumble mit heißer Vanillesoße. Für die Vanillesoße habe ich unten ebenfalls ein Rezept für Sie aufgeschrieben.

Aber je nach Geschmack können Sie Apple Crumble oder Apfel Streusel aber auch mit frisch geschlagener Sahne servieren, oder Sie reichen zu den warmen Apfel Streusel leckeres kaltes Vanilleeis.

Guten Appetit wünscht **Elisabeth Völzke** aus Pinneberg.

Zutaten Apple Crumble

Zutaten zum Kuchen

- 1 kg Äpfel (am besten sind säuerlich-aromatische Sorten)
- ½ Zitrone
- 150 g Zucker (am besten Rohrohrzucker)
- 300 g Mehl (ideal sind 150 g Dinkelmehl u. 150 g Vollkorndinkelmehl)
- 150 g Butter
-

1 Prise Salz

-

1 Prise Zimt

Zutaten zur Vanillesoße

-

1Liter Milch

-

2-3 Esslöffel Speisestärke

-

3 Eidotter

-

4 Esslöffel Rohrohrzucker

-

2 Vanilleschoten

oder alternativ:

-

1 Päckchen Vanillepudding

-

1 Liter Milch

Zubereitung Apple Crumble

Zubereitung des Kuchens

...zu erst einmal stellen Sie die Streusel her

-

Vermengen Sie Zucker und Mehl mit einer Prise Zimt und Salz.

- Zerlassen Sie die Butter bei geringer Hitze in einem Topf.
- Geben Sie nun die ausgelassene Butter zu der Mehlmischung und verrühren Sie alles zu Streuseln

...dann kommt der Kuchen dran

- Schälen Sie nun die Äpfel und schneiden Sie diese in kleine Stücke.
- Legen Sie die Apfelstücke in eine Auflaufform und beträufeln Sie sie mit etwas Zitrone
- Geben Sie anschließend die Streusel über die Äpfel in der Auflaufform
- Backzeit: ca. 30 Minuten bei 200°C und am besten schön warm servieren

Zubereitung der Vanillesoße

- Rühren Sie zu erst 100 ml der Milch mit der Stärke glatt.
- Rühren dann die Eidotter, den Rohrzucker und das ausgekratzte Vanillemark der Vanilleschoten mit unter.
- Kochen Sie die restliche Milch kurz auf und geben dann unter ständigem Rühren die Eiermilch hinzu.
- Das Ganze dann unter Rühren ca. 1 Minute kochen lassen.

oder alternativ

- Sie können für die Vanillesoße natürlich Ihr Lieblingsrezept verwenden oder eine fertige Vanillesoße kaufen. Ich empfehle für meinen Apple Crumble eine Vanillesoße wie oben beschrieben oder wenigstens hergestellt aus einer Packung Vanillepudding
- Kochen Sie den Vanillepudding (lt. Packungsangabe für ½ l Milch) mit der doppelten Menge, also einem ganzen Liter Milch zu einer leckeren Vanillesoße auf.

Guten Appetit wünscht **Elisabeth Völzke** aus Pinneberg.

Teilen Sie Ihr Lieblingsrezept mit anderen!

Veröffentlichen Sie Ihr Lieblingsrezept auf "Mein Gartenratgeber" und teilen Sie es so mit anderen Menschen. Schicken Sie uns dazu einfach Ihr Lieblingsrezept per Mail zu, und wir stellen es für Sie online. Auf Ihren Wunsch auch gerne unter Ihrem Namen.

...schreiben Sie uns unter info@mein-garten-ratgeber.de

Weitere Rezepte für leckere...

- Gerichte
- Getränke
- Desserts
- Gebäck & Kuchen
- Marmeladen
-

Pestos

- Vegane Küche