

Dessert

Applecrumble mit Vanillesauce

Zutaten:

3 St. Apfel, Granny Smith
100 g Zucker
30 g Butter
30 g Mandeln, gemahlen
1 Pr. Zimt gemahlen
Calvados
1 St. Zimtstange
0.5 St. Vanilleschote
500 ml Vanillesauce
Speisestärke
30 g Mehl

Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und in ca. 1,5cm große Würfel schneiden. 70g Zucker in einem Topf erhitzen, bis er zu einem bernsteinfarbenen Karamell wird. Mit etwas Wasser ablöschen und den Karamell verkochen, bis er sich auflöst. Äpfel und das Mark der Vanilleschote sowie Zimtstange zugeben und die Äpfel kochen, bis sie gar sind. Mit etwas Speisestärke binden und mit Calvados abschmecken. 30g Butter mit 30g Zucker, 30g Mehl, 30g gemahlene Mandeln und Zimtpulver in der Küchenmaschine mit dem Knethaken vermischen. Ca. 45 Minuten kaltstellen. Den Teig nun auf einem Blech zerbröseln und bei 180°C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.