

# Dessert

## Applecrumble mit Vanillesauce

### Zutaten:

3 St. 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.