

Hier findest du das Rezept für unseren Fruchtigen Crumble mit Vanillesoße aus dem Kochkurs „[Heimatliebe](#)“

Fruchtiger Crumble mit Vanillesoße

Crumble:

180g Butter

100g Zucker

50g Brauner Zucker

300g Mehl

1 Pr. Salz

Vanillesoße

0,5 Liter Sahne

100g Zucker

6 Eigelb

1 Vanilleschoten

Füllung:

4 Äpfel

1 pr. Zimt

1 EL Zitronensaft

1 El Brauner Zucker

Zubereitung:

Die Äpfel Schälen und entkernen, anschließend in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit Zucker, Zimt und Zitronensaft marinieren. Die Äpfelchen in Feuerfeste Schalen geben.

Für das Crumble alle Zutaten verkneten und auf den Äpfeln verteilen.

Die Schalen bei 160 grad für etwa 20 Minuten im Ofen Hellbraun backen.

Für die Vanillesoße Sahne, Zucker und die ausgekratzte Vanilleschote aufkochen.

Das Eigelb in eine große Schüssel geben.

Die wallend kochende sahne in einem Schwall unter ständigem Rühren zum Eigelb geben.

Die Vanillesoße kann warm oder kalt serviert werden.