

Apfel-Beeren-Crumble mit Vanillesoße



Zutaten für 2 Portionen

Streusel:

- 70 g gehackte Mandeln
- 80 g Dinkelmehl
- 80 g Butter, in kleine Stücke geschnitten, Zimmertemperatur
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz

Früchte:

- 500 g süße Äpfel
- 150 g gemischte Beeren (frische oder tiefgekühlte)
- 3 EL brauner Zucker
- 1 Prise Zimt
- Johannisbeeren zur Deko

Vanillesoße:

- 15 g Speisestärke
- 500 ml Milch
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 2 Eigelb



Zubereitung Crumble

1. Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.
2. Alle Zutaten für die Streusel in eine Rührschüssel geben. Mit dem Handmixer so lange rühren, bis kleine bis mittelgroße Krümel entstehen.
3. Die Äpfel waschen, putzen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In die Auflaufform geben, die Beeren dazu und mit dem braunen Zucker bestreuen. Die Streusel gleichmäßig über den Äpfeln verteilen.
4. Den Apfel-Beeren-Crumble etwa 30 Minuten backen, bzw. bis die Oberfläche goldbraun ist und der Crumble blubbert.

Zubereitung Vanillesoße

1. Speisestärke mit einigen Esslöffeln Milch vermischen, bis man sie glatt rühren kann. Die restliche Milch, Zucker und Salz in einen Topf geben.
2. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark in die Milch kratzen. Schote ebenfalls in die Milch geben und alles aufkochen.
3. Die angerührte Speisestärke einrühren und eine halbe Minute kochen lassen.
4. Soße vom Herd nehmen. Erst etwas von der heißen Soße mit dem Eigelb verrühren, dann das angemischte Eigelb in die heiße Soße rühren. Vanillestange entfernen. Anrichten.

