

## Apfel-Himbeer-Crumble mit Vanillesauce



Für 4 Personen:

Crumble:

300g Äpfel  
200g Himbeeren  
2 EL brauner Zucker  
1 TL Zitronensaft  
1 gestrichener TL Lebkuchengewürz

300g Mehl  
200g Zucker  
200g Butter

50g gehobelte Mandeln  
Butter  
2 EL Zucker

Vanillesauce:

600ml Milch  
20g Speisestärke  
2 Eigelb  
1 Vanilleschote  
4 EL Vanillezucker

**Zubereitung:**

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Mehl, Zucker und Butter gründliche vermengen und zu Streuseln formen. Kalt stellen.

Die Äpfel bei Bedarf schälen. Vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Mit braunem Zucker, Lebkuchengewürz und Zitronensaft mischen. Mit den Himbeeren in eine feuerfeste Form geben, mit den Streuseln bedecken.

Das Crumble im Ofen auf der mittleren Schiene 35-40 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind.

Die Butter mit dem Zucker in einer Pfanne erhitzen, die Mandelblättchen dazu geben, karamellisieren. Auf einem Teller abkühlen lassen, auf dem fertigen Crumble verteilen.

#### **Vanillesauce:**

Von der Milch etwas 5 EL mit Stärke und Eigelb verrühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Vanillemark, -schote und Zucker zur restlichen Milch geben und langsam aufkochen. Milch von der Kochstelle nehmen, die angerührte Stärke mit dem Schneebesen unterrühren. Die Sauce unter Rühren nochmals kurz aufkochen.

Die Vanillesauce abkühlen lassen und gelegentlich umrühren. Vor dem Servieren passieren.