

Apfel – Crumble & echter Vanillesoße

Zutaten für 10 Personen

1 kg	säuerliche Äpfel	1	Vanilleschote
	Saft von 1 Zitrone	200 ml	Sahne
100 g	brauner Zucker	200 ml	Milch
1 TI	Thymian	60 g	Zucker
	Butter für die Form	5	Eigelb
150 g	Butter		
120 g	Zucker		
200 g	Mehl		
50 g	gemahlene Mandeln		
½ TI	Spekulatius - Gewürz		
	Puderzucker zum Garnieren		

Zubereitung

- Für den Crumble, Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und nicht zu klein würfeln.
- Mit Zitronensaft, Zucker und Thymian mischen.
- In gebutterte Förmchen verteilen.
- Für die Vanillesoße die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen.
- Beides mit Sahne und Milch aufkochen.
- Zucker mit den Eigelben cremig schlagen.
- Heiße Vanillemilch unter Rühren langsam zur Eigelbcreme geben.
- Die Eier –Milch Mischung in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren erhitzen:
- Das heißt: unter Rühren erhitzen, bis die Soße bindet (das dauert etwa 5 Minuten) und eine cremige Konsistenz erreicht ist. **Zur Rose abziehen:** beim Pusten bilden sich auf der Soße Wellen, die nicht zerfallen und in ihrer Form an eine Rose erinnern. (Holzlöffel)
- Soße durch ein Sieb passieren. So wird ihre Konsistenz besonders fein.
- Den Backofen auf 180°C vorheizen.
- Die übrigen Zutaten für den Crumble zu einem krümeligen Teig verarbeiten und als Streusel über die Früchte verteilen.
- Kuchen 20 – 25 Minuten backen, bis die Früchte weich und saftig und die Streusel goldbraun sind.
- Am besten noch warm mit Puderzucker bestäuben und mit der Vanillesoße servieren.