

Apple Crumble mit Schokoladeneis



Einkaufsliste:

6-8 Personen
Apple Crumble-Füllung:
5 Äpfel
3EL brauner Zucker
50ml Milch
2EL Mehl
1TL Zimt
Puderzucker nach Belieben

Streusel:
75g Mehl
40g Haferflocken
25g Pistazien
80g Butter
40g brauner Zucker

Für das Eis:
200ml Milch
4 Eigelb
2 EL brauner Zucker
Mark einer Vanilleschote
200g weiße Schokolade
500ml Sahne

So wird's gemacht

Zunächst am Vortag das Eis vorbereiten (oder mit der Eismaschine 1 Stunde vorher). Hierfür die Milch mit dem Zucker und der Vanilleschote plus Mark zum Kochen bringen. Die Eigelbe schaumig schlagen und die Milch-Masse unter Rühren hinzufügen. Masse unter Rühren erneut erhitzen. Vanilleschote entfernen. Weiße Schokolade hinzufügen und unter Rühren schmelzen lassen. Zum Schluss die Sahne leicht steif schlagen und einrühren. Masse abkühlen lassen. Dann in eine Tiefkühl-Form geben und 4-6 Stunden kalt stellen dabei jede 30 Minuten die Masse stark umrühren, sodass sich die Eiskristalle lösen und das Eis cremig geschlagen wird. Mit der Eismaschine: Abgekühlte Masse in die Eismaschine geben und je nach Maschine 30-45 Minuten zu Eis rühren.

Apple Crumble: Äpfel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zucker, Zimt und Mehl mischen und über die Äpfel streuen, gut vermengen. Auf 6 bis 8 Ofenformen verteilen oder in einer großen Ofenform backen. Milch über die Masse geben. Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Streusel vorbereiten. Hierfür alle Zutaten vermengen bis eine krümelige Masse entsteht. Streusel über die Äpfel geben und Apple Crumble im Ofen 20-30 Minuten goldbraun backen. Mit Eis und nach Belieben einer Prise Zimt servieren.

Tipp: Aus übriggebliebenen Plätzchen oder sonstigen Keksen lassen sich ganz leicht Zimtbrösel erstellen. Kekse zerkleinern. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. 2 EL Zucker hinzugeben und kurz karamellisieren lassen. Keksbrösel hinzugeben und gut vermengen. Prise Zimt hinzugeben und noch einmal schwenken. Auf einem Backpapier abkühlen lassen und zerbröseln. Über das Eis streuen.