

Knuspriger Apfel-Crumble-Kuchen mit Vanille



So wird's gemacht

Ofen auf 190°C vorheizen, Form einfetten. Zunächst die Äpfel vorbereiten und für die **Apfelfüllung** Butter in einem Topf schmelzen, Äpfel gemeinsam mit dem Zucker, Vanille und Zimt hinzugeben und aufkochen lassen. Äpfel köcheln lassen bis die Äpfel weich sind, Vorsicht nicht zerkochen lassen. Für den Teig alle Zutaten bis auf Eier und Milch in einen Schüssel geben und gut vermengen. Eier luftig aufschlagen und Milch hinzugeben und die Eier-Milch-Masse nach und nach unter die restlichen Zutaten rühren. Teig in die Form geben, $\frac{3}{4}$ der Apfelmasse auf den Kuchen geben, ca. 60 Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen.

Derweil die **Vanillecreme** vorbereiten. 5 Esslöffel Milch abnehmen und in eine Schüssel geben, Eigelbe, Zucker, Mehl und Speisestärke hinzugeben und gut verrühren. Restliche Milch mit der Vanille in einen Topf geben und aufkochen lassen. Sobald die Milch kocht, vom Herd ziehen und die Eigelb-Masse vorsichtig und unter ständigem Rühren untergeben. Weiter rühren und erneut auf die Kochplatte stellen, rühren bis die Masse deutlich eindickt. Masse in eine Schüssel geben, direkt mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen. Sahne/Cremefine luftig aufschlagen, Vanillecreme unterrühren, kühlstellen. Zum Schluss die **Crumble** vorbereiten. Hierfür alle Zutaten zu einer krümeligen Masse verkneten, Blech mit Backpapier auslegen und die Crumble Masse auf dem Blech verteilen, ca. 10-15 Minuten bei 190°C goldbraun backen. Vanillecreme auf den Kuchen geben, restliche Apfelfüllung auf die Creme geben und mit den Streuseln bestreuen.

Einkaufsliste:

Für den Teig

120g Butter
420g Zucker
360g Mehl
1TL Backpulver
1TL Natron
Prise Salz
1TL Zimt
3Eier
360ml Milch
 $\frac{1}{2}$ TL Vanille

Für die Apfelfüllung

6 Äpfel, in Stücke geschnitten
40g weiche Butter
60g brauner Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Vanille
1TL Zimt

Für die Vanille Creme

500ml Milch
 $\frac{1}{2}$ TL Vanille
5Eigelb
200g Zucker
30g Mehl
30g Speisestärke
200ml Sahne/Cremefine

Die Crumble

55g Mehl
55g Haferflocken
Prise Zimt
55g Butter
40g brauner Zucker