



Apple Crumble Pie

Knusprig lecker

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Zunächst Teig vorbereiten. Mehl, Butter, Salz, Zucker und Vanillezucker krümelig vermengen. 3/4 des Teig in die Springform (26 cm) drücken, den Rand ca. 2 cm hochziehen. Zu dem restlichen Teig Zimt und Haferflocken geben und gut verkneten. Beides kalt stellen.

Für die Füllung die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Zucker, Vanillezucker, Apfelsaft, Milch, Stärke und Apfelkuchengewürz mischen. Masse in einen Topf geben und bei niedriger Hitze unter Rühren erwärmen bis die Äpfel weich werden. Masse auf den gekühlten Teig geben. Die Haferflocken-Streusel darauf gleichmäßig verteilen.

Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kuchen 40-45 Minuten goldbraun backen.

Derweil Vanillesauce vorbereiten. 200 ml Milch, Vanillezucker, Eigelbe, Zucker, Speisestärke verquirlen bis die Masse cremig ist und sich der Zucker sowie Speisestärke und Mehl aufgelöst haben. Masse unter ständigem Rühren erhitzen bis die Masse deutlich eindickt, weiter verquirlen. Zum Schluss die Sahne untermischen. Entweder sofort servieren oder die Sauce direkt mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank lagern. Vor dem Servieren kurz umrühren.

Einkaufsliste

Teig:

- 400 g Mehl
- 250 g Butter
- 1 Msp. Salz
- 180 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1/2 TL Zimt
- 50 g Haferflocken (kernige)

Füllung:

- 5-6 Äpfel (gerne saure)
- 60 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 100 ml Apfelsaft
- 50 ml Milch oder Hafermilch
- 20 g Speisestärke
- 1 EL Apfelkuchengewürz

Vanillesauce:

- 2 Eigelb
- 220 ml Milch
- 120 ml Sahne
- 20 g Speisestärke
- 60 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker

Apfelkuchengewürz:

- 5 TL Zimt
- 1 TL Ingwer
- 1/2 TL Kardamom
- 2 Msp. Muskatnuss
- 1 Msp. Anis
- 1 Msp. Nelken
- 1 Msp. Piment
- vermengen und luftdicht lagern

