



Apfelcrumble mit Vanilleglace

von Ielia Kuhn

Mengen für 15 Personen

9.0 Stück Äpfel	
6.75 cl Zitronensaft	3 EL
2.25 Stück Vanillezucker (8g)	Äpfel schälen, vierteln und entkernen, in 1 cm große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Vanillinzucker und Zimt mischen. Beiseite stellen. Förmchen (6 feuerfeste Förmchen Ø ca. 8 cm) fetten. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.
360 g Mehl	
225 g Rohrzucker	
2.25 Prise Salz	
225 g Butter	Mehl mit braunem Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Würfeln zugeben. Mit den Händen kurz zu einem krümeligen Teig verkneten. Apfelwürfel auf die Förmchen verteilen, dabei die Würfel randhoch einfüllen. Diese fallen während des Backens etwas zusammen. Üppig mit den Streuseln bedecken. Ca. 20 Minuten backen. Am besten warm servieren. Nach Belieben mit Puderzucker und/oder Vanilleeis servieren.
450 g Vanilleglace	

Äpfel schälen, vierteln und entkernen, in 1 cm große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Vanillinzucker und Zimt mischen. Beiseite stellen. Förmchen (6 feuerfeste Förmchen Ø ca. 8 cm) fetten. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.

Mehl mit braunem Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Würfeln zugeben. Mit den Händen kurz zu einem krümeligen Teig verkneten. Apfelwürfel auf die Förmchen verteilen, dabei die Würfel randhoch einfüllen. Diese fallen während des Backens etwas zusammen. Üppig mit den Streuseln bedecken. Ca. 20 Minuten backen. Am besten warm servieren. Nach Belieben mit Puderzucker und/oder Vanilleeis servieren.