

Apple Crumble mit geschmortem Apfel auf Lebkuchensoße

Zutaten für die Fruchtmasse:

- 6 Äpfel
- 4 EL Zucker
- etwas Zimt
- etwas Vanille
- 1 Handvoll Rosinen

Äpfel schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die Äpfel und 4 EL Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit etwas Apfelsaft ablöschen und schmoren. Zum Schluss etwas Zimt und Vanille über die Äpfel geben und in eine Auflaufform füllen. Nach Belieben einige Rosinen auf die geschmorten Äpfel geben.

Zutaten für die Streusel:

- 200 g kalte Butter
- 260 g Mehl
- 100 g Zucker
- 150 ml Buttermilch
- 2 TL Backpulver
- etwas Salz
- etwas Vanille
- etwas Abrieb von einer unbehandelten Zitrone

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Wer möchte, kann auch etwas Zitronenabrieb und Vanille dazugeben.

Die Streusel über die Apfelmasse in der Auflaufform bröseln. Für etwa 30 Minuten bei 160 Grad im Ofen backen.

Zutaten für die Lebkuchensoße:

- 7 Eier
- 500 ml Sahne
- 60 g Zucker
- Lebkuchengewürz

Sahne mit Zucker und Lebkuchengewürz aufkochen. Die Eigelbe vom Eiweiß trennen und Eigelbe mit der Sahne verquirlen.

Servieren:

Die Soße auf Tellern verteilen und darauf den Apple Crumble servieren.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Letzter Sendetermin: 22.12.2018

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen