

Apple Crumble mit Zimteis und Karamellsauce

VORBEREITEN

45
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für das Eis

6 Eigelb
130 g Zucker
1 Vanilleschote
1 kleine Zimtstange
300 ml Vollmilch
300 ml Sahne
1 Esslöffel Zimt
1 Prise(n) Salz

Für das Crumble

800 g gemischte Äpfel
2 Esslöffel Zitronensaft
50 g Zucker
1 Teelöffel Zimt
100 g gestiftete Mandeln
50 g Haferflocken
80 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
120 g brauner Zucker
1/2 Teelöffel Backpulver
100 g kalte Butter
1 Prise(n) Salz

Für die Sauce

200 g Zucker
180 ml Sahne
2 Esslöffel Butter

Besonderes Zubehör

Eismaschine

Für das Zimteis Eigelbe mit Zucker und Salz hellgelb aufschlagen.

- 2 -

Vanilleschote halbieren und Vanillemark auskratzen. Mit Milch, Sahne und Zimtstange erhitzen, aber nicht kochen.

- 3 -

Ei-Zucker-Mischung nach und nach unter die Milch-Mischung rühren und auf 75 °C erhitzen. Dabei immer weiter rühren, damit die Masse nicht ansetzt. Eismasse vom Herd nehmen, Vanilleschote und Zimtstange entfernen, Zimtpulver unterrühren und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen.

- 4 -

Eismasse in die Eismaschine geben und ca. 50 Minuten gefrieren lassen.

- 5 -

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft, Zucker und Zimt mischen. Äpfel in eine Auflaufform geben und gestiftete Mandeln darüber verteilen.

- 6 -

Für die Streusel Haferflocken, Mehl, gemahlene Mandeln, braunen Zucker, Backpulver und Salz vermischen. Kalte Butter in Flöckchen dazugeben und mit den Händen zu einem krümeligen Streuselteig verkneten.

- 7 -

Streusel auf den Äpfeln verteilen. Apple Crumble etwa 50

- 1 -

Wenn die Eisdielen langsam schließen und die Nachmittage dunkler werden, dann wird es Zeit, dass du dich selber um einen gemütlichen Kaffeeklatsch kümmerst. Wie wäre es mit einem cremigen Zimteis, fruchtigem Apple Crumble und süßer Karamellsauce?

Apple Crumble mit Zimteis und Karamellsauce

Minuten in den Ofen geben, bis die Streusel goldbraun und die Äpfel weich sind.

- 8 -

Für die Karamellsauce Zucker in einem Topf erhitzen, bis er langsam karamellisiert. Herd ausschalten und Butter und Sahne unterrühren, bis eine glatte Sauce entsteht. Damit keine Klümpchen entstehen, sollten Butter und Sahne auf Zimmertemperatur sein.

- 9 -

Apple Crumble mit Zimteis und Karamellsauce servieren.

