

## Apple crumble mit Vanillesoße



Menge	Zutaten	Zubereitung
1 kg	Äpfel	Waschen, schälen in Stücke schneiden oder hobeln.
1 EL	Zucker	Äpfel mit den Zutaten marinieren und in eine gebutterte Auflaufform geben. Ofen auf 200 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.
etwas	Zimt	
1 EL	Zitronensaft	
etwas	Zitronenschale, gerieben	
<b>Streuselteig:</b>		
50 g	Butter, weich	Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethacken zu Streuseln verarbeiten, über die Äpfel verteilen und 20-30 Minuten backen.
50 g	Zucker	
50 g	Mehl	
50 g	Haferflocken, kernig	
1 Prise	Salz	
<b>Vanillesoße:</b>		
500 ml	Milch	Von der Milch etwa 6 EL in eine Schüssel geben, mit dem Soßenpulver und dem Zucker klumpenfrei anrühren. Den Rest der Milch zum Kochen bringen und die angerührten Zutaten zugeben, mit dem Schneebesen kräftig rühren, kurz aufkochen lassen. Soße im Wasserbad abkühlen, dabei rühren!
1 Pckg.	Vanillesoße zum Kochen	
2 EL	Zucker	