

Warme Apfelspeise mit Vanillesoße

Zutaten

100 g Butter
1 unbehandelte Zitrone
175 g Mehl
100 g brauner Zucker
1 Eßl. Zimtpulver
4 große säuerliche Äpfel
1 Topf Crème Double

1 Schale Vanilleeis von Mövenpik
Rum
1 Becher Sahne

Die Äpfel schälen, in kleine Spalten schneiden und in eine feuerfeste Auflaufform legen. Die Apfelspalten mit dem Saft der Zitrone beträufeln. Den Becher Crème Double darüberstreichen.

Die Butter im Topf schmelzen und leicht anbräunen. In einer Backschüssel Mehl, Zucker und Zimt vermengen, die abgeriebene Schale der Zitrone hinzufügen. Danach die Butter mit einer Gabel unterheben, so dass der Teig streuselig wird, über die Apfelmasse verteilen. Bei 180 Grad im Backofen (Ober- und Unterhitze) ca. 45 Minuten backen. Das Eis schmelzen lassen und mit ein bisschen Rum und Sahne verlängern.