



Apfel-Crumble mit weißer Schokosoße

Zutaten:

500 g Äpfel
1-2 TL Honig
200 g Mehl
100 g Zucker
160 g kalte Butter
80 g Haferflocken
1 Päckchen Vanillezucker

Zutaten für die weiße Schokosoße:

170 g weiße Schokolade
170 ml Sahne

Zubereitung:

1. Heizt den Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor und fettet eine Auflaufform (27 x 18 cm) ein.
2. Die Äpfel könnt Ihr schälen, müsst Ihr aber nicht. Schneidet die Äpfel in kleine Würfel und verteilt sie gleichmäßig in der Auflaufform und gebt den Honig drüber.
3. Für die Streusel gebt Ihr Mehl, Butter, Zucker, Haferflocken und den Vanillezucker in eine Rührschüssel. Entweder knetet Ihr alles solange von Hand, bis Ihr kleine Streusel habt, oder lasst die Küchenmaschine und den Knethaken für Euch arbeiten. ;)
4. Anschließend verteilt Ihr die Streusel auf den Äpfeln.
5. Ab damit in den Ofen für 30-40 Minuten. Sobald die Streusel goldbraun sind, kann Euer Apfel-Crumble aus dem Ofen.
6. Während der Backzeit, könnt Ihr die weiße Schokosoße vorbereiten. Hackt hierfür die Schokolade in kleine Stücke und erwärmt die Sahne in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze. Lasst die Schokolade langsam darin schmelzen. Und gebt Sie anschließend über Euren Apfel-Crumble.
7. Tipp: Super zum Apfel-Crumble passt auch immer geschlagene Sahne oder Vanilleeis.