

# ATLÄNDER BRATAPFELCRUMBLE





### Vanillecreme:

1/2l Milch  
1x Vanilleschote  
80g Zucker  
5x Eigelb  
50g Mehl

### Streusel:

125g Butter  
80g Zucker  
50g Haferflocken  
140g Mehl  
6 TL Vanillezucker  
Abrieb v. einer Bio Zitrone  
1-2 TL gem. Zimt

### Apfelcrumble:

6x Cantuccini  
4x Altländer Äpfel

Die Hälfte der Milch mit der aufgeschnittenen & ausgekratzen Vanilleschote aufkochen. Restliche Milch mit den anderen Zutaten verrühren, die kochende Milch langsam unter Rühren dazu gießen. Alles zusammen unter ständigem Rühren für eine Minute aufkochen lassen.

In eine Schüssel geben & abdecken. Nach 2 Std. aufmixen.

Für die Streusel alle Zutaten in eine große Schüssel geben & mit den Händen verreiben.

Cantuccini schroten & in 4 kleine Förmchen füllen.

Darauf erst die Vanillecreme, dann die zerkleinerten Äpfel und zuletzt die Streusel geben.

8 Minuten bei 190 Grad backen.