

Kleiner Apfel-Auflauf mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Auflauf:

3 säuerliche Äpfel 60 g Butter 70 ml lieblichen Weißwein
90 g Mehl 50 g Zucker 1 Prise Zimt

Für die Sauce:

1 Ei 125 ml Sahne 1 Schote Vanille
1 EL Zucker

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Für den Auflauf die Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Eine kleine Tarteform mit Butter einfetten, die Apfelspalten hineinlegen und den Weißwein zugeben. Das Mehl mit dem Zucker, 50 Gramm Butter und dem Zimt vermengen und die entstandenen Streusel gleichmäßig auf den Äpfeln verteilen. Den Apfelaufbau 25 Minuten im Ofen backen. Für die Sauce die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillemark in einem Topf aufkochen lassen. Anschließend von der heißen Herdplatte ziehen und zehn Minuten ziehen lassen. Das Ei trennen, das Eigelb mit dem Handrührgerät verquirlen und unter die Sahne mengen. Langsam bis kurz unter dem Siedepunkt erhitzen und anschließend mit dem Handrührgerät kräftig schlagen. Die Sahne abkühlen lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren.

Silke Riedelbauch am 13. November 2014