

# Backen mit Klaus

## Apfel-Crumble mit Vanillepudding

Zutaten: (Für ca. 6-8 Personen)

- 320 g Zucker, 300 g Mehl, 220 g warme Butter, 2 Prisen Salz,
- 1,2 kg Äpfel, 2 EL Zitronensaft, 2 Pck. Puddingpulver Vanille,
- 750 ml Milch, 2 TL Zimt, Vanille-Zimt-Zucker

Zubereitung:

1. Butter, 160 g Zucker, Salz u- 300 g Mehl mit Knethaken zu Streuseln verarbeiten.



2. Äpfel schälen, entkernen u. in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, mit Zitronensaft, 80 g Zucker u. Zimt vermischen. Äpfel in eine Auflaufform füllen u. glatt streichen.



3. Puddingpulver mit restl. Zucker u. 50 ml Milch verquirlen. Übrige Milch zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, Puddingmilch einrühren u. unter Rühren aufkochen. Pudding über den Äpfeln verteilen u. mit Streuseln bestreuen. Mit Vanille-Zimt-Zucker bestreuen u. im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 30 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen u. noch warm servieren.



*Tipp des Chaoten:*

*Ein klasse Nachtisch oder auch zum Kaffee servieren.*

