



Apfel, Streusel, Mandelkaramel und Vanilleeiskugeln

▼ **Zutaten: für 4 Portionen:**

225 g	Mehl
115 g	Butter
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
2 EL	Wasser, (Knapp)
4	Äpfel (z.B. Boskop, Cox oder Elster)
80 g	Zucker
75 g	Zucker
25 g	Mandelblättchen
2 EL	Wasser

■ **Zubereitung:**

1. für die Streusel alle Zutaten miteinander vermengen, bis ein krümeliger Teig entsteht. Manchmal reicht schon 1 EL Wasser.
2. ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit den Streuseln belegen, evtl. noch ein bisschen mit der Hand nachformen. Im auf 200° vorgeheizten Ofen 12-14 Min. hellbraun backen, auskühlen lassen. Während des Abkühlens evtl. zu große Stücke noch etwas zerbröseln.
3. die geschälten Äpfel in dünnen Scheiben schneiden, lagenweise in eine Auflaufform schichten, dazwischen immer etwas Zucker geben. Bei 180° ca 1 Stunde im Ofen lassen, dabei kontrollieren, ob das Ganze zu dunkel wird oder zu trocken, dann ganz wenig Wasser oder Apfelsaft zugeben.
4. das Backblech mit Backpapier auslegen. Zucker mit Wasser in einer Pfanne erhitzen und zu einem hellbraunen Karamell verkochen lassen. Vorsichtig, von hellbraun bis schwarz sind es nur ein paar Sekunden. Die Mandelblättchen schnell unterrühren und die Masse auf das vorbereitete Backpapier gießen. Abkühlen lassen, in einen TK-Beutel geben und mit dem Fleischklopfer in kleine Stücke hauen, alternativ mit der Teigrolle darüber rollen, bis die Karamellstücke mundgerecht sind.
5. das lauwarme Apfelkompott in Gläser schichten, mit Streuseln bestreuen, ein Bällchen Vanille- Eis darauf geben und das Ganze mit dem zerstoßenen Karamell vollenden.