

Apfelgratin mit Vanillesoße

Zutaten: 100 g Weizenvollkornmehl (wenn ihr kein Vollkornmehl habt, nehmt Mehl, Type 405)

50 g brauner Zucker

75 g Butter

4 säuerliche Äpfel

6 El Orangensaft

4 El Zitronensaft

1 Tl Honig

1 P. Vanillesoße

½ l Milch

1 El Zucker

Zubereitung: Weizenvollkornmehl und Zucker mischen, Butter in Flöckchen dazugeben, alles zu Streuseln verkrümeln.

Die Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

Die Apfelspalten in eine gefettete Auflaufform legen.

Orangen- und Zitronensaft mit dem Honig leicht erwärmen, bis sich der Honig gelöst hat

Den Saft gleichmäßig über die Äpfel gießen.

Streusel darüber verteilen.

Die Auflaufform auf die mittlere Schiene stellen und das Apfelgratin bei 175° C 40 Minuten backen.

Für die Vanillesoße die **kalte** Milch in eine Glas- oder Porzellanschüssel geben und mit dem Vanillesoßenpulver und dem Zucker verrühren.

Die Schüssel mit dem angerührten Soßenpulver in die Mikrowelle stellen und bei 600 Watt 3 Minuten erhitzen.

Schüssel aus der Mikrowelle nehmen und die Soße kräftig umrühren.

Schüssel wieder in die Mikrowelle stellen und bei 600 Watt weitere 3 Minuten garen.

Schüssel aus der Mikrowelle nehmen und noch einmal kräftig umrühren.

Soße in eine Karaffe füllen und kalt stellen. Damit sich keine Haut auf der Soße bildet, die Soße häufiger umrühren.

Guten Appetit!

Die Schülerinnen und Schüler der 9a aus dem Hauswirtschaftsunterricht im 1. Halbjahr fanden diesen Nachtisch „mega“.