

## Obst-Crumble mit Vanille-Creme

### Für 2 Personen

3 Pflaumen	1 Pfirsich	75 g Blaubeeren
75 g Himbeeren	2 Eier	35 g Mandelstifte
75 g gesiebttes Mehl	90 g Butter	1 Vanilleschote
200 ml Milch	2 EL Zucker	3 EL Crème-double
1 TL Zimt		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Das Obst klein schneiden und in eine Auflaufform geben. Das Mehl mit der Butter verkneten. Die Mandeln dazugeben und anschließend mit Zimt abschmecken. Den Teig über das Obst streuseln und im Backofen backen. Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker und der Crème double vermengen. Anschließend langsam die Milch unterrühren. Die Vanillemasse in einem Topf leicht erhitzen. Dabei immer wieder rühren, bis sich alles verbunden hat. Anschließend die Vanillecreme abkühlen lassen. Den Obst-Crumble auf einem Teller anrichten. Die Vanillecreme dazugeben und servieren.

Moritz Volz am 07. Juni 2012