

Kirsch-Crumble

Für zwei Personen

200 g Sauerkirschen	200 g Mehl	200 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker	50 g Speisestärke	1 TL Backpulver
100 g Butter	250 ml Schlagsahne	1 Vanilleschote

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Aus dem Mehl, 100 Gramm Zucker, der Butter, einem Päckchen Vanillezucker und dem Backpulver einen Streuselteig herstellen. Die Hälfte des Teiges auf zwei Tortelett-Förmchen verteilen. Die Kirschen mit dem Saft, dem restlichen Vanillezucker und circa 50 Gramm Zucker in einen Topf geben. Die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren. Anschließend die Kirsch-Zucker-Masse zum Kochen bringen und mit der angerührten Speisestärke andicken. Danach die Kirschen auf die Tortelett-Förmchen verteilen. Aus dem restlichen Teig Streusel herstellen und auf die Kirschen geben. Anschließend für etwa 15 bis 18 Minuten in den Ofen geben, bis die Streusel gebräunt sind. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit dem Vanillemark und dem restlichen Zucker aufschlagen und kalt stellen. Den Kirschcrumble auf Tellern anrichten und servieren.

Cindy Terrahe am 16. April 2014