

Beschwipster Himbeer-Crumble mit Marzipan

Für zwei Personen

100 g frische Himbeeren	60 g Mehl	60 g Zucker
1 Vanilleschote	50 g Butter	250 ml Sahne
40 g Marzipanrohmasse	2 EL Himbeerlikör	1 Prise Zimt

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Himbeeren waschen und abtropfen lassen. Anschließend die Himbeeren in eine kleine Auflaufform geben, mit Himbeerlikör beträufeln und mit Zimt bestreuen. Die Butter, das Marzipan, das Mehl und 50 g Zucker zu Streuseln verkneten und diese anschließend über die Himbeeren streuen. Die Himbeeren mit den Streuseln für etwa 20 Minuten im Ofen backen. Währenddessen die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend das Mark gemeinsam mit 10 g Zucker und der Sahne steif schlagen. Den Himbeer-Crumble lauwarm mit der Sahne servieren.

Julia Schlegel am 24. April 2014