

# Chili-Kirsch-Crumble mit Vanille-Sahne

**Für zwei Personen**

**Für den Chili-Kirsch-Crumble:**

200 g Schattenmorellen (mit Saft)	$\frac{1}{2}$ Chilischote	1 Zitrone
40 g Zucker	1 Msp. Zimt	1 TL Speisestärke
50 g Mehl	$\frac{1}{2}$ EL Kakao	$\frac{1}{2}$ EL Vanillezucker
30 g kalte Butter	20 ml Sauerkirchlikör	

**Für die Vanille-Sahne:**

100 ml Sahne, kalt	1 Vanilleschote	1 EL Schokoladenraspel
--------------------	-----------------	------------------------

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Chilischote halbieren und klein schneiden. Den Sauerkirchsaft mit der Chilischote, dem Likör, dem 25 Gramm Zucker, dem Zimt und der Stärke verrühren und aufkochen lassen. Sobald der Saft anfängt einzudicken, die Kirschen untermischen.

Die Kirschen in ein Auflaufförmchen geben und etwas abkühlen lassen. Das Mehl, den Kakao, dem Vanillezucker, dem restlichen Zucker und die kalte Butter mischen und zu Streuseln verkneten. Die Streusel über die Kirschen geben und im Ofen 20 Minuten backen bis die Streusel eine schöne Farbe haben.

Die Sahne mit dem Vanillemark steif schlagen.

Den Chili-Kirsch-Crumble mit der Vanille-Sahne auf Tellern anrichten und servieren.

Petra Berscheid am 05. März 2015