

Beeren-Nuss-Crumble mit Tonkabohnen-Sahne

Für zwei Personen

Für den Beeren-Nuss-Crumble:

300 g frische Beerenmischung	175 g Mehl	175 g Zucker
50 g gehackte Haselnüsse	100 g Butter	1 Vanilleschote
1 Prise Salz		

Für die Tonkabohnen-Sahne:

1 Tonkabohne	2 EL Kirschwasser	200 g Sahne
50 g Puderzucker		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter schmelzen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Den Zucker, das Salz, das Mehl, das Vanillemark und die Haselnüsse mischen und der geschmolzenen Butter beimengen. Dabei mit einer Gabel einrühren, sodass Streusel entstehen.

Die Beerenmischung in einer Auflaufform verteilen und die Streusel darüber verteilen. Den Crumble für 30 Minuten im Backofen goldbraun backen.

Die Tonkabohne sehr fein reiben und die Sahne steif schlagen. Beides miteinander vermengen und den Puderzucker und das Kirschwasser dazugeben.

Den Beeren-Nuss-Crumble mit Tonkabohnen-Sahne auf Tellern anrichten und servieren.

Verena Leister am 09. Juli 2015