

Himbeer-Bananen-Crumble mit Holunder-Sahne

Für zwei Personen

Für den Crumble:

2 große Bananen	1 Limette	150 g TK-Himbeeren
50 g gemahl. Haselnusskerne	100 g Mehl	60 g feiner Rohrzucker
60 g kalte Butter	2 EL Puderzucker	

Für die Holundersahne:

200 ml Schlagsahne	4 EL Holundersirup
--------------------	--------------------

Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Nüsse grob hacken, mit dem Mehl, dem Rohrzucker, der Butter in kleinen Stücken und drei Esslöffeln kaltem Wasser in eine Schüssel geben und mit den Händen zu Streuseln verkneten. Streusel kalt stellen. Die Bananen schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit Limettensaft mischen. Die gefrorene Himbeeren und Puderzucker untermischen.

In zwei ofenfesten Förmchen die Bananen-Himbeer-Mischung verteilen. Streusel gleichmäßig darauf streuen. Im Backofen 25 Minuten backen.

Die Sahne steif schlagen und mit Holundersirup mischen.

Den Crumble anrichten und mit der Holundersahne garnieren.

Friederike Blümel am 16. Juli 2015