

Brombeer-Marzipan-Crumble, Mokka-Gewürz-Sahne, Zimt-Eis

Für zwei Personen

Für den Crumble:

100 g frische Brombeeren
100 g Mehl
80 g Marzipanrohmasse
3 EL Amaretto-Likör

1 Zitrone
50 g feiner Rohrzucker
10 Amarettini

80 g kalte Butter
1 EL Vanillezucker
4 EL Cassis-Likör

Für die Mokka-Gewürz-Sahne:

200 g Schlagsahne
1 EL Instant Espressopulver

1 EL Zucker

1 EL arab. Kaffeegewürz

Für das Zimt-Eis:

200 ml Bourbon-Vanilleeis

3 EL Zimt, gemahlen

Für die Garnitur:

4 Brombeeren
3 Stangen Zimt

2 Schoko-Mokkabohnen
Puderzucker
1 Zweig Melisse

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Crumble die Zitrone abwaschen und die Schale abreiben. Butter und Marzipan zerpfücken und mit etwas Rohrzucker, Vanillezucker, Mehl, zerstoßenen Amaretti, Amaretto-Likör und etwas Zitronenabrieb vermengen und zu Streuseln verkneten.

Die Brombeeren mit dem Cassis-Likör, ein wenig Zitronenabrieb und etwas Rohrzucker marinieren. In die Auflaufform füllen und die Streusel gleichmäßig drauf verteilen. Den Crumble im vorgeheizten Backofen auf der oberen Schiene circa 20 bis 25 Minuten backen bis die Streusel goldbraun und knusprig sind. Nach dem Backen auskühlen lassen.

Für das Zimt-Eis das Vanilleeis mit dem Zimt verrühren. Das Eis bis zum Servieren wieder ins Gefrierfach stellen.

Sahne mit Zucker und Kaffee-Gewürzmischung verrühren. In eine Espuma-Flasche füllen. Die Flasche bis zum Servieren kalt stellen.

Den Crumble mit Puderzucker bestäuben und mit Mokka-Gewürz-Sahne und Zimt-Eis anrichten. Mit Melisseblättchen, Brombeeren, Zimtstangen und Mokkabohnen garnieren und noch lauwarm servieren.

Clara Kramer am 25. September 2015