

Kirsch-Crumble

Für zwei Personen

Für den Crumble:

30 g Mehl

30 g Zucker

35 g Butter

1 TL Zimt

1 TL gemahlene Mandeln

1 TL gemahlene Haselnüsse

Für die Kirschen:

250 g Kirschen, entkernt

10 g Butter

2 TL Zucker

20 ml Kirschlikör

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Mehl mit der Butter, dem Zucker, dem Zimt, die Mandeln und die Haselnüsse zu einem Teig vermengen. Den Teig auf einem Backpapier bröselig verteilen und im Backofen 20 Minuten backen.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Kirschen dazu geben. Den Zucker darüber streuen und fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend den Kirschlikör dazu geben und flambieren.

Beides in Gläser schichten und servieren.

Muriel Liegeois am 01. Oktober 2015