

# Waldbeeren-Crumble mit Vanille-Schaum

**Für zwei Personen**

**Für das Crumble:**

140 g Butter	150 g Mehl	100 g Zucker
1 TL Kardamompulver	2 TL Zimt	3 EL Honig
500 g frische Waldbeeren	1 Zitrone	1 Prise Salz

**Für den Vanilleschaum:**

400 ml Milch	200 ml Sahne	1 Vanilleschote
2 Eier	3 EL Zucker	1 TL Speisestärke

**Für die Garnitur:**

4 Blätter Minze	3 TL Puderzucker
-----------------	------------------

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Crumble das Mehl, die Butter, den Zucker, den Kardamon und den Zimt mit einer Prise Salz mischen, sodass feine Streusel entstehen. Die Beeren mit dem Honig sowie ausgepresstem Zitronensaft vermengen. Anschließend die Beeren in eine ofenfeste Form geben und die Streusel darauf gleichmäßig verteilen. Den Crumble in den Ofen stellen, bis die Streusel goldbraun sind. Für den Vanilleschaum die Milch, den Zucker sowie das Mark der Vanilleschote in einem Topf aufkochen. In einem Gefäß die Eier, die Sahne und die Speisestärke mit dem Handrührgerät aufschlagen. Das Sahne-Ei-Gemisch mit einem Schneebesen vorsichtig unter die ausgekühlte Milch mischen.

Den Crumble mit dem Vanilleschaum auf Tellern anrichten mit frischer Minze garnieren und servieren.

Stefan Brunn am 15. Oktober 2015