

# Orientalischer Früchte-Zimt-Crumble, Honig-Joghurt-Sahne

**Für zwei Personen**

**Für den Crumble:**

125 g Dinkelvollkornmehl

150 g kalte Butter

1 Paket Vanillezucker

125 g gemahlene Mandeln

1 Schote Vanille

250 g brauner Zucker

1 TL Zimt

**Für das Obst:**

2 Orangen

$\frac{1}{2}$  Bund Minze

4 entkernte Datteln

2 EL brauner Zucker

1 Knolle Ingwer, à 3 cm

**Für die Honig-Joghurt-Sahne:**

150 ml Schlagsahne

250 g Sahnejoghurt

1 TL flüssiger Tannenhonig

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Crumble Mehl, Mandeln und Zucker mit der kalten Butter zu einem Teig kneten. Vanilleschote halbieren, auskratzen und mit Vanillezucker dazugeben und verkneten. Crumble im Ofen backen.

Für das Obst eine Orangen schälen, halbieren und die Hälften in fingerdicke Stücke schneiden. Zweite Orange halbieren, auspressen und ein wenig von der Schale abreiben. Ingwer schälen und fein reiben. Zucker mit Orangensaft vermengen und solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Datteln in lange Streifen schneiden, mit Orangenstreifen vermengen und den Saft darüber geben. Crumble über das Obst geben.

Für Honig-Joghurt-Sahne Sahne aufschlagen. Den Joghurt mit Honig süßen und unter geschlagene Sahne heben.

Den orientalischen Früchte-Zimt-Crumble mit Joghurt-Honig-Sahne auf Tellern anrichten und servieren.

Petra Vörtler am 05. November 2015