

Wildbeeren-Crumble, Rosmarin, Orangen-Quark, Minzzucker

Für zwei Personen

Für den Crumble:

100 g Himbeeren	100 g Blaubeeren	100g Brombeeren
100 g Johannisbeeren	1 Zitrone	50 g weiche Butter
1 Zweig Rosmarin	50 g Mehl	60 g Zucker
1 Vanilleschote	1 Msp. gemahlene Kardamomkapseln	Puderzucker
Salz		

Für den Orangenquark:

1 Orange, davon Saft und Abrieb	100 g Magerquark	1 EL Blütenhonig
$\frac{1}{2}$ Bund Minze	2 EL Zucker	

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Streusel die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Mehl, gehackte Rosmarin, Kardamon, Zucker, eine Prise Salz und Butter in Flöckchen mit dem Knethaken des Handrührgerätes verrühren, bis alles zu großen Streuseln wird. Eventuell mit den Händen weiter zu Streuseln verarbeiten.

Beeren verlesen. Saft einer halben Zitrone auspressen. Das Mark einer Vanilleschote herauskratzen. Zitronensaft und Vanillemark zu den Beeren geben und alles gut vermengen. Zuerst die Beere, dann obenauf die Streusel auf zwei kleine Auflaufförmchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten backen.

Honig in den Quark einrühren. Orange halbieren und eine Hälfte auspressen. Von der anderen Hälfte Zesten abreiben. Saft und Zesten in den Quark einrühren.

Minzblätter waschen, trocknen und von den Stielen zupfen. Minzblätter mit dem Zucker im Mörser zerdrücken.

Den Wildbeer-Crumble mit Rosmarin auf Tellern anrichten mit Puderzucker bestäuben, den Orangenquark daneben anrichten, mit Minzzucker betreuen und servieren.

Manfred Königs am 14. März 2016