

# Erdbeer-fraîche-Crumble

## Für zwei Personen

250 g Erdbeeren	150 g Crème-fraîche	2 EL Zucker
75 g Butter	50 g Mehl	Schwarzen Pfeffer

Für den Crumble Mehl, Zucker und 50 Gramm Butter in einer Schüssel miteinander vermischen und zu kleinen Streuseln kneten. Die Streusel in einer Ofenform im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad zehn Minuten goldbraun backen und anschließend etwas auskühlen lassen.

Die Erdbeeren vom Strunk befreien und vierteln. Zwei Erdbeeren ganz lassen und beiseite stellen. Die Erdbeerviertel in eine Schüssel geben, Pfeffer und Zucker hinzufügen, unterheben und etwas ziehen lassen.

Crème fraîche in ein hohes Gefäß geben, die Hälfte der geviertelten Erdbeeren dazugeben und pürieren. Die andere Hälfte auf die Dessertgläser verteilen. Ein paar Streusel für die Garnitur beiseitelegen, die restlichen gebackenen Streusel unter die Erdbeeren heben. Die Erdbeer-Creme-fraîche- Masse darüber geben. Zur Verzierung je eine ganze Erdbeere oben auflegen und mit etwas Streusel verzieren.

Das Erdbeer-fraîche-Crumble anrichten und servieren.

Daniel Paasch am 14. März 2016