

# Beeren-Crumble mit Vanille-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Beeren-Crumble:**

50 g Erdbeeren	50 g Johannisbeeren	50 g Himbeeren
50 g Heidelbeeren	50 g Brombeeren	1 Zitrone
50 g Butter	30 g brauner Zucker	60 g Zucker
100 g Mehl	1 Prise Zimt	

**Für die Vanillesauce:**

200 ml Milch	1 Vanilleschote	1 Ei
100 g Sahne	2 EL Zucker	1 TL Speisestärke

Backofen auf 200 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Den Saft einer Zitrone auspressen. Beeren mit dem braunen Zucker, Zimt und Zitronensaft mischen. Mehl, weißer Zucker und kalte Butter zu Bröseln verkneten. Die marinierten Beeren in kleine Tarteformen geben. Die Brösel über die Beeren geben. Die Crumble circa 15 Minuten gratinieren.

Das Mark einer Vanilleschote herauskratzen. Milch, Zucker und Vanillemark aufkochen. Ei in einer Schüssel aufschlagen, Speisestärke und Sahne hinzugeben. Die Sahne-Eier-Mischung mit dem Schneebesen gut verrühren und nach und nach in die kochende Milch einrühren, bis eine sämige Konsistenz entsteht.

Beeren-Crumble mit Vanillesauce anrichten und servieren.

Lisa Bast am 19. Mai 2016