

Beeren-Crumble mit Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für das Beerengratin:

200 g gemischte TK-Beeren 50 g Zucker 1 Zitrone, (Saft)

2 Eier, (Eigelb) 100 g Mascarpone

Für den Crumble:

60 g Mehl 25 g Zucker 40 g Butter

$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Zimt 1 Prise feines Salz

Für die Sahne:

150 g geschlag. Sahne 1 Zitrone, (Abrieb) 1 Vanilleschote

1 TL Puderzucker

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Beeren mit 20 g Zucker und Zitronensaft mischen.

Eigelbe mit 30 g Zucker schaumig aufschlagen und die Mascarpone unterheben.

Für den Crumble:

Mehl, Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel mischen.

Butter in Stückchen dazugeben und die Masse dann in Streuseln krümeln.

Die Beerenmasse in kleine Portionsauflaufformen verteilen, die Streusel darüber streuen und im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen.

Für die Sahne:

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen.

Die Zitrone waschen und die Schale vorsichtig reiben.

Die Sahne mit Zucker, Vanillemark und Zitronenabrieb abschmecken.

Das Gericht in der Ofenform anrichten und servieren.

Uke Dengler am 08. August 2019