

Johannisbeer-Chili-Crumble mit Rosmarin-Mascarpone

Für zwei Personen

Für den Crumble:

250 g frische Johannisbeeren 2 rote Chilischoten 80 g weiche Butter
130 Mehl 50 g Zucker

Für die Mascarpone:

200 g Mascarpone 200 g Quark 2 Zweige Rosmarin
4 EL Honig

Für die Garnitur:

2 EL Puderzucker

Für den Crumble:

Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Johannisbeeren waschen, trocken tupfen, mit einer Gabel abzupfen und in eine ofenfeste Form geben. Chilischote waschen, der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden entfernen und fein hacken. Johannisbeeren mit Chili und etwas Zucker vermengen. Mehl, restlicher Zucker und Butter miteinander vermengen und zu einem brösligen Teig verarbeiten. Diesen dann in Krümeln über die Johannisbeeren geben und für etwa 25 Minuten in den Backofen geben.

Für die Mascarpone:

Mascarpone mit Quark vermengen und zu einer Creme verarbeiten.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Honig und Rosmarin zur Creme geben.

Für die Garnitur:

Crumble aus dem Ofen holen und abwechselnd mit der Mascarponecreme in einem Glas schichten. Alles mit Puderzucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Yannik Effe am 17. Oktober 2019