

# Zwetschgen-Crumble mit Vanille-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Zwetschgen-Crumble:**

12 reife Zwetschgen	2 Zwetschgen mit Blatt	1 Orange
100 ml Portwein	100 g Dinkelmehl	50 ml Pflaumensaft
1 TL Speisestärke	50 g Butter	2 EL Puderzucker
50 g brauner Zucker	1 Prise Zimt	1 Vanilleschote
1 Zimstange		

**Für die Vanillesauce:**

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

**Für den Zwetschgen-Crumble:**

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Orange auspressen. In einem beschichteten Topf Zucker karamellisieren lassen. Mit Orangensaft und etwas Portwein aufgießen. Wenn sich das Karamell gelöst hat, Zwetschen, Vanillemark und Zimstange hinzugeben und ca 5 Minuten köcheln lassen.

Die Zwetschgen herausnehmen und in eine feuerfeste Form geben (ggfs.

noch nachzuckern). Den Sud weiter köcheln lassen. Evtl. Pflaumensaft hinzugeben oder mit Speisestärke weiter andicken.

Kalte Butter mit braunem Zucker und Mehl und Zimt verkneten und die Krümel über die Zwetschgen geben. Im Backofen ca. 10-15 Minuten backen, bis die Streusel schön knusprig braun sind.

Puderzucker in einem Topf karamellisieren lassen, restliche Zwetschgen darin glasieren und herausnehmen. Aus dem restlichen Karamell evtl.

noch Zuckerchips herstellen.

**Für die Vanillesauce:**

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Milch, Zucker, Vanillemark und Schote in einem Topf aufkochen. Ei aufschlagen, Stärke und Sahne dazugeben und weiter aufschlagen.

Sahne-Ei-Mischung in die Milch einrühren und kurz aufkochen lassen.

Vanilleschote entfernen und zur Deko aufbewahren.

Rühren Sie etwas Stroh-Rum in Ihre Vanillesauce, um ihr das besondere Etwas zu verleihen.

Den restlichen Sud und Vanillesauce auf Teller anrichten. Zwetschgen-Crumble darauf geben und mit Dekozwetschgen dekorieren.

Christiane Säubert am 14. Oktober 2021