

# Aprikosen-Crumble mit Vanille-Sahne

## Für 4 Personen

|               |                 |                 |
|---------------|-----------------|-----------------|
| 130 g Mandeln | 1 Vanilleschote | 135 g Butter    |
| 125 g Mehl    | 135 g Zucker    | 800 g Aprikosen |
| 150 g Sahne   |                 |                 |

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann in einem Cutter fein mahlen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. 125 g weiche Butter, Mehl, die Hälfte des Vanillemarks, 125 g Zucker und gemahlene Mandeln mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu Streuseln vermengen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Aprikosen waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Eine runde flache Auflaufform mit 1 EL Butter ausreiben. Die Aprikosenhälften dachziegelartig einschichten. Darüber die Streusel gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Ofen den Crumble ca. 20 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit Sahne steif schlagen und 1 EL Zucker und restliches Vanillemark unterrühren. Crumble aus dem Ofen nehmen, auf Tellern portionieren und mit der Vanillesahne servieren

Vincent Klink am 18. Juli 2013