



Kirsch-Crumble

Zutaten für zwei Personen

500g Kirschen
100ml Kirschsafte
200g Mehl
100g Butter
150g Zucker
Vanilleschote
Salz
Minze



Zubereitung:

Zuerst Kirschen entsteinen. Zucker in der erhitzten Pfanne karamelisieren. Vanilleschote auskratzen und mit den Kirschen in die Pfanne geben. Kurz alles vermischen und in der Pfanne durchschwenken. Dann mit Kirschsafte ablöschen. Bei geringer Hitze weiter köcheln lassen bis der Karamel sich aufgelöst hat und alles schön sämig geworden ist. Mehl und Butter mit einer Prise Salz durch kneten bis ein bröseliger Teig entsteht. Kurz in den Kühlschrank stellen. Währenddessen Kirschmasse in die Auflaufform geben und dann die vorbereiteten Streusel darüber verteilen. Das Kirsch-Crumble bei 210 Grad für ca. 20-25 Minuten im Ofen backen. Kurz auskühlen lassen und mit Minze verzieren. (Tipp: Mit einer Kugel Vanilleeis oben drauf ist das Kirsch-Crumble ein Sensations-Dessert)

Ein wunderbares Gericht.
Genießen! Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**