

Crumble (Apfel, Birne, Kirschen ...) mit Vanillecreme

Zutaten für zwei mittlere feuerfeste Formen:

Crumble	Vanillecreme
ca. 750 g Obst	½ l Milch
2 El gemahlene Mandeln	80 g Zucker
Butter für die Form(en)	4 Eigelbe
Streusel	1 El Weizenmehl Type 405
100 g Weizenmehl Type 405	1 El Speisestärke
80 g Butter	½ Vanilleschote
70 g brauner Zucker	
50 g gemahlene Mandeln	
¼ Tl feiner Zitronenabrieb	
Puderzucker	

Zubereitung Vanillecreme:

1. Milch mit ½ Vanilleschote (längs halbiert und ausgekratzt) aufkochen.
2. Eigelb und Zucker cremig/hell schlagen.
3. Mehl und Stärke über die Eimasse sieben und unterrühren.
Langsam die heiße Milch einrühren.
4. Wieder in den Milchtopf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
5. Vanilleschote entfernen und in eine Schüssel umfüllen.
In einem kalten Wasserbad abkühlen lassen - öfters umrühren.

Zubereitung Crumble:

1. Mehl, Butter in kleinen Flocken, Zucker, Zitronenabrieb und Mandeln zunächst mit den Knethaken, dann zügig mit den Händen (Fingerspitzen) zu einer krümeligen Masse verarbeiten.
Wenn möglich: Die Mischung auf ein Blech bröseln und ca. 1 Stunde ruhen/trocknen lassen.
2. Obst entsprechend vorbereiten – waschen, entkernen und in Würfel schneiden.
Backofen auf 180 ° C (Ober-/Unterhitze)
3. Feuerfeste Form(en) buttern und mit gemahlenden Mandeln ausstreuen.
4. Vorbereitetes Obst darin verteilen.
5. Streusel gleichmäßig auf dem Obst verteilen.
6. Im heißen Backofen etwa 20 bis 30 Minuten backen, bis die Streusel knusprig gebräunt sind.
7. Warm mit Vanillecreme servieren.