

ERDBEERCRUMBLE MIT VANILLESOSSE (V)



ZUTATEN (für 4 Portionen)

FÜR DEN CRUMBLE

- 175 g Mehl
- 100 g kalte Butter
- 100 g Zucker
- ½ TL Zimt

AUSSERDEM

- Fett für die Form
- 1 kg Erdbeeren

FÜR DIE VANILLESOSSE

- 100 g Zucker
- 500 ml Milch
- 6 frische Eigelb
- 1 Vanilleschote

NÄHRWERTE

PRO 100 GRAMM

- 156 kcal
- 3 g Eiweiß
- 7 g Fett
- 21 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 35 Minuten
zzgl. 30 Minuten Backzeit

ZUBEREITUNG

1. Für den Crumble Mehl, kalte Butter, Zucker und Zimt in einer ausreichend großen Schüssel mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Eine ofenfeste Form leicht fetten und die vorbereiteten Erdbeeren darin gleichmäßig verteilen.
3. Ofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
4. Den Mürbeteig aus der Kühlung holen, zu Streuseln verarbeiten und auf den Erdbeeren verteilen.
5. Den Erdbeer-Crumble für ca. 30 Minuten in den Ofen geben.
6. Für die Vanillesoße die Vanilleschote der Länge nach halbieren und die Hälften mit dem Rücken eines kleinen Messers auskratzen. Die Milch mit der Vanilleschote und dem Mark aufkochen, währenddessen Eigelbe und Zucker mit einem Schneebesen in einer Schüssel cremig rühren. Die Schote aus der kochenden Milch nehmen.
7. Die kochende Vanillemilch langsam unter die Eigelb-Zucker-Masse rühren. Alles in einen Kochtopf geben und unter ständigem Rühren erhitzen, nicht kochen lassen. So lange rühren, bis die Vanillesoße leicht angedickt ist. Zum Auskühlen die Soße mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet.



REISER RÄT

Sie können den Crumble mit sämtlichen Früchten zubereiten. Wenn Sie dem Mürbeteig noch etwas Kakaopulver hinzufügen, bekommt er eine leichte schokoladige Note. Diese passt hervorragend zu Birnen-Crumble.

