



Spekulatius- crumble



Spekulatius- crumble

Zutaten

Für 4 Personen

Viele der Produkte sind mit dem Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“ im Einzelhandel erhältlich.

Kirsch-Kompott

- 1 kleines Glas
Schattenmorellen
- 50 g Zucker
- 5 cl Rotwein
- 1 EL Stärke, *klumpenfrei in etwas kaltem Wasser angerührt*
- 2 g Spekulatius- oder
Lebkuchengewürz

Quark-Creme

- 250 g Quark
- 150 g Joghurt
- 125 ml Sahne
- 1 EL Sauerrahm
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz

Crumble

- 100 g Weizenmehl
- ½ TL Backpulver
- 30 g Mandelmehl
- 60 g brauner Zucker
- 50 g weiche Butter
- 1 Ei (S)
- 1 Bio-Zitrone, Abrieb
- ½ TL Spekulatiusgewürz

Zubereitung

Kirsch-Kompott

Die Kirschen abpassieren und dabei den Saft auffangen. In einem Topf den Zucker karamellisieren lassen und mit dem Rotwein ablöschen. Dann den Kirschsafte angießen, Gewürz zugeben und die Stärke einrühren. Aufkochen lassen, bis die Stärke eindickt, dann unter Rühren eine Minute kochen lassen. Danach vom Herd nehmen und Frischhaltefolie direkt auf das Kompott legen, so bildet sich keine Haut.

Quark-Creme

Alle Zutaten bis auf die Sahne cremig rühren. Die Sahne halb fest schlagen und unter die Quarkcreme heben.

Crumble

Alle trockenen Zutaten außer Zucker in einer Schüssel vermengen. Butter, Zucker, Ei und Zitronenabrieb mit einem Schneebesen verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Mit dem Teigschaber die Hälfte der Mehlmischung einarbeiten, wenn das Mehl komplett eingearbeitet ist, die zweite Hälfte einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 3–4 Stunden kühl stellen. Den kalten Teig auf ein Backblech mit Backpapier grob reiben oder bröseln. Im vorgeheizten Ofen bei 165°C für 15–18 Minuten goldbraun backen.

Zum Servieren in Gläser schichten.

Tipp

Wenn es schnell gehen muss, kann der Crumble auch aus fertigen Spekulatiuskeksen hergestellt werden, diese dazu einfach zerbröseln...