Rezeptkarte

Himbeer-Crumble mit Zimtblüten-Streusel & Vanillesahne

mit Zimtblüten

Altes Gewürzamt
Fam. Holland

Himbeer-Crumble mit Vanillesahne
mit Zimtblüten

Zutaten für 4 Personen:
600 g Himbeeren (tiefgefroren), 100 g Zucker, 100 g Mehl, 100 g Butter, 100 g gehackte Mandeln, 1½ TL gemahlene Zimtblüten (Altes Gewürzamt), 280 g flüssige Butter, 400 g Crème fraîche, 1 Vanilleschote (Altes Gewürzamt), 4 EL Puderzucker

Zubereitung:
Für die Streusel die Mandeln hacken, im Ofen rösten und abkühlen lassen. Nun die Butter in kleine Würfel schneiden, mit Zucker, Mehl, Mandeln und den gemahlenen Zimtblüten vermengen. Anschließend auf ein Blech mit Backpapier Streusel reiben und bei 160°C Umluft ca. 20 Min. backen bis sie goldbraun sind.
Die gefrorenen Himbeeren in eine ausgebutterte Form geben, die Streusel darüber verteilen und mit der flüssigen Butter benetzen. Nun bei 220°C Umluft ca. 15 Min. backen.
Crème fraîche mit 2 EL Puderzucker und dem Mark einer ausgekratzten Vanilleschote verrühren. Anschließend die Himbeeren mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und warm servieren. Die Vanillesahne in einer Schale dazu reichen.