

Hier und heute



Beeren-Crumble mit Vanillesauce

Das ist der perfekte Nachtisch: heiße Beeren mit knusprigen Streuseln und warmer Vanillesauce. Unsere Konditormeisterin Theresa Knipschild gibt Tipps wie das ganz schnell und sicher gelingt!

Rezept

Beeren-Crumble mit Vanillesauce

Von Theresa Knipschild, für eine Auflaufform von ca. 20 x 25 cm

Zutaten

- 500 g gemischte Beeren, gewaschen
- 2 Nektarinen oder Pfirsiche

Zutaten Streusel

- 150 g Mehl z.B. Type 405
- 80 g kalte Butterwürfel
- 80 g Zucker
- 3 Prisen Salz
- 1 Prise Zimtpulver

Zubereitung

Für die Streusel Zucker, Butter, Salz und Zimt zügig mit den Händen verkneten. Das Mehl dazu geben und alle Zutaten mit den Händen zu Streuseln verkneten. Damit die Streusel nicht zerlaufen, müssen sie mindestens eine Stunde kalt gestellt werden.

Pfirsiche oder Nektarinen halbieren, Kern entfernen und in Spalten schneiden. Den Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen. Die gewaschenen Beeren und Fruchtspalten in die Auflaufform geben und mit den Streuseln bedecken. Circa 20 Minuten backen. Noch warm mit Vanillesauce oder Vanilleeis servieren.

Zutaten Vanillesauce

- 250 g Milch, z. B. frische Vollmilch
- 250 g Sahne
- 50 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 10 g Speisestärke
- Vanilleschote oder Vanilleextrakt nach Geschmack
- 3 Prisen Salz

Zubereitung

Eine Schüssel und ein Sieb bereit stellen. Speisestärke mit etwas kalter Milch klümpchenfrei verrühren. Eigelbe zufügen und ebenfalls verrühren. Restliche Sahne und Milch mit Zucker, Salz und Vanille aufkochen. Einen Teil der heißen Milch-Sahne-Mischung mit Speisestärkemischung angleichen und verrühren. Zurück in den Topf geben und ca. 30 Sekunden bei ständigem Rühren durchkochen. Wer eine cremige Konsistenz wünscht: Fertige Sauce durch ein Küchensieb streichen.

Tipp: Aus übriggebliebenen Eiweiß kann man z.B. Kokosmakronen machen.