



Spekulatiuscrumble

mit Kirschen



Spekulatiuscrumble

Zutaten

Für 4 Personen

Kirsch-Kompott

1	kleines Glas Schatten- morellen
50 g	Zucker
5 cl	Rotwein
1 EL	Stärke
2 g	Spekulatius- oder Lebkuchen- gewürz

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	Zitrone (Abrieb)
½ TL	Spekulatius- gewürz

Zubereitung

Kirsch-Kompott

Die Kirschen abpassieren und dabei den Saft auffangen. In einem Topf den Zucker karamellisieren lassen und mit dem Rotwein ablöschen. Die Stärke in etwas kaltem Wasser klumpenfrei anrühren. Dann den Kirschsaff 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 h kühl stellen.

Den kalten Teig auf ein Backblech mit Backpapier grob reiben oder bröseln. Im vorgeheizten Ofen bei 165 °C für 15–18 min goldbraun backen.

Zum Servieren in Gläser schichten.

Tip

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