

Chili-Kirsch-Crumble mit Zimt



Stufe 1



Zubereitungszeit: 30 Min.



Zutaten:

75 g Butter, kalt
 1 Chilischote, rot
 400 g Kirschen, aus dem Glas
 150 g Mehl
 2 TL Speisestärke
 2 TL Zimt
 1/2 Zitrone(n)
 100 g Zucker



Staub Mini Cocotte in antikgrau



Mono A Dessertlöffel brilliant poliert



Rösle Seiher, konisch



Zwilling Bratentopf TWIN Classic



Boska Käsebrett L

1

Die Kirschen aus dem Glas mit einem Sieb abtropfen lassen, den Kirschsft dabei aufbewahren. Die Chilischote halbieren, den Saft der Zitrone auspressen und auffangen.

2

In einem Kochtopf den Kirschsft, Chili, Zitronensaft und 50 g Zucker unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Wenn der Saft andickt ist die Kirschen untermischen und alles zusammen abkühlen lassen.

3

Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

4

Mehl, Zimt und 50 g Zucker in einer Schüssel zusammen mit der Butter verkneten und zu groben Streuseln formen.

5

Die Kirschen in kleine Cocotten füllen und die Streusel darüber geben. Im Ofen für ca. 15 Minuten backen.

Auch frische Kirschen können entsteint verwendet werden, beachten Sie dabei jedoch noch Saft hinzuzugeben.