

Beeren-Crumble mit Eierlikör-Sahne



Zutaten für 4 Personen:

140 g Butter
150 g Mehl
100 g Zucker
1 Prise Salz
500 g gemischte Beeren (Erdbeeren, entsteinte Süß- und Sauerkirschen, Stachelbeeren, Himbeeren, Jostabeeren, Johannisbeeren)
2 EL flüssigen Honig
1 EL Zitronensaft
1 Becher Sahne
3 EL Eierlikör
Vanilleeis

Zubereitung:

Mehl, Zucker und Salz für die Streusel mischen. Die weiche Butter in Stücken dazugeben und alles mit den Fingern verkneten, sodass sich die Streusel bilden. Den Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine ofenfeste Form einfetten und die Beeren hineingeben. Zitronensaft und Honig darübergeben und alles gut vermengen. Die Streusel darauf verteilen und den Crumble für 25 Minuten in den Ofen geben.

In der Zwischenzeit die Sahne halbsteif schlagen und den Eierlikör unterrühren, sodass eine Soße entsteht. Den Crumble noch warm mit der Soße und dem Eis servieren.

Tipp: Unter den Streuselteig 2 EL Zimt mischen.

Rezept: Leni Bühlmeier, Foto: Kirstin Oelgemöller