



**Rote-Grütze-Crumble**  
**Honigkresse / Vanillesahne / Weiße Schokolade**  
**von Franz Schned**  
(Rezept für 4 Personen)

**Zutaten:**

**Rote Grütze Crumble**

110 g Mehl  
70 g Haselnusskerne  
40 g Mandeln  
90 g Zucker

**Grütze**

90 g Butter  
200 g TK-Sauerkirschen  
500 g TK-Beerenmischung  
2 Pck Vanillezucker  
2 TL Speisestärke  
1 ½ EL Puderzucker  
Salz

**Vanillesahne**

80 g Creme fraiche  
1 EL Zucker  
200 g Sahne  
1 Stück Vanilleschote

**Zubereitung:**

Für den Crumble das Mehl, Nüsse, Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen. Butter und 2 EL kaltes Wasser zugeben. Alles zu Streuseln verkneten. Kalt stellen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Früchte, Stärke und Vanillezucker mischen und in vier ofenfeste Förmchen füllen. Streusel darüber verteilen, im heißen Ofen auf dem Rost auf der mittleren Schiene 30 Minuten goldbraun backen.

Für die Vanillesahne Creme fraiche mit 1 EL Zucker mit 1 Stück Vanillemark verrühren. 200 g Sahne steif schlagen und unterheben. Die Sahne auf dem ausgekühlten Crumble anrichten. Zum Schluss die weiße Schokolade über das Gericht raspeln.

Den Crumble mit Puderzucker bestreuen und mit der Vanillesahne servieren.