

Aprikosen-Crumble mit Vanille-Sahne

Für 4 Personen

130 g Mandeln	1 Vanilleschote	135 g Butter
125 g Mehl	135 g Zucker	800 g Aprikosen
150 g Sahne		

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann in einem Cutter fein mahlen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. 125 g weiche Butter, Mehl, die Hälfte des Vanillemarks, 125 g Zucker und gemahlene Mandeln mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu Streuseln vermengen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Aprikosen waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Eine runde flache Auflaufform mit 1 EL Butter ausreiben. Die Aprikosenhälften dachziegelartig einschichten. Darüber die Streusel gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Ofen den Crumble ca. 20 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit Sahne steif schlagen und 1 EL Zucker und restliches Vanillemark unterrühren. Crumble aus dem Ofen nehmen, auf Tellern portionieren und mit der Vanillesahne servieren

Vincent Klink am 18. Juli 2013