

Zwetschgencrumble mit Verpoorten-Vanillesoße

Zutaten

für das Crumble:

600 g Zwetschgen
125 g Butter
150 g Zucker
150 g Haferflocken
1 TL Zimt

für die Soße:

200 ml Milch
3 EL Zucker
1 Vanilleschote
2 Eier
100 g Sahne
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 TL (gehäuft) Speisestärke



Zubereitung

Crumbles:

Vorab: Backofen auf ca. 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pflaumen zuerst waschen, trocknen, entkernen und halbieren. Dann in eine Auflaufform schichten. Butter mit Zucker und Zimt in einem Topf erhitzen, bis alles geschmolzen ist. Die Haferflocken unterrühren und die Masse auf die Pflaumen verteilen. Das Crumble dann im Backofen für ca. 20 Minuten backen. Die Kruste sollte goldbraun sein!

Verpoorten-Vanillesoße:

Milch, Zucker und Vanilleschote aufkochen. Hier reicht für einen angenehmen Vanillegeschmack das Auskochen der Schote. Man kann also eine Schote verwenden, deren Mark bereits für etwas anderes genommen wurde. Für ein intensives Vanillearoma kann selbstverständlich auch das Mark zuvor ausgekratzt und mitgekocht werden.

Zwischenzeitlich die Eier mit dem Mixer des Handrührgeräts kurz aufschlagen. Speisestärke und Sahne zugeben und noch mal kurz durchschlagen.

Die Sahne-Eiermischung mit dem Schneebesen in die kochende Milch einrühren und kurz aufkochen lassen. Sobald die Mischung gekocht hat und anfängt, dicklich zu werden, kann sie vom Herd genommen und der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör eingerührt werden.

Diese leckere Soße kann man warm oder kalt servieren. Zu dem Crumble schmeckt beides. Crumble und Soße zusammen servieren.

Leser-Tipp

Das Crumble sollte am besten frisch und heiß gegessen werden. Übrigens lässt es sich auch sehr gut mit gefrorenen (und dann abgetropften Zwetschgen) herstellen.

[Link zum Rezept: Zwetschgencrumble mit Verpoorten-Vanillesoße](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de