

# KIRSCH-CRUMBLE

**ZUTATEN** für 2 Portionen  
(ofenfeste Pfanne ø 18–20 cm)

**300 g Kirschen, entkernt**

**20–30 g brauner oder Kristallzucker**

**10 g Stärke (Maizena)**



**20 g Mehl (Weizen, Dinkel)**

**25 g Haferflocken (Kleinblatt)**

**30 g brauner Zucker**

**1 Prise Salz**

**30 g Butter (davon etwas zum Fetten der Form)**

**10 g Mandeln, blättrig geschnitten**

**je 1 TL Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam**



**2 EL Skyr, Sauerrahm oder auch Vanilleis als Topping**

## ZUBEREITUNG

1. Die Kirschen mit Zucker und Stärke vermengen. Je süßer und reifer die Kirschen sind, desto weniger Zucker.
2. Backrohr auf 190° C Umluft vorheizen. Ofenfeste Pfanne (z.B. runde Emaillepfanne von Riess) mit etwas Butter bestreichen.
3. Mehl, Haferflocken, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und die in Stücke geschnittene kalte Butter mit den Fingerspitzen mit den trockenen Zutaten verkrümeln (nicht zu lange, kann grob bleiben, sollte sich aber gut verbinden). Mandeln und Saaten dazugeben und kurz unterkneten.
4. Die vorbereiteten Kirschen in die Pfanne legen und die Streusel darüber krümeln. Dann im Rohr ca. 30 Minuten goldbraun und knusprig backen.
5. Aus dem Rohr nehmen und mit Topping servieren.

