

# Dessert

Zwetschgen Crumble mit Gewürznelke und langem Pfeffer dazu Zimteis

Zutaten:

120 ml Milch  
120 ml Sahne  
1 g Zimt gemahlen roots Gewürze  
1 St. Zimtstange roots Gewürze  
48 g Zucker Kristall  
2 St. Eigelb  
50 g Butter  
75 g Kokosblütenzucker roots Gewürze  
Salz  
50 g Mehl  
25 g Haferflocken kernig  
400 g Zwetschgen frisch, altern. TK  
0.2 St. Vanilleschote roots Gewürze  
Puderzucker  
0.1 Bund Minze  
Langer Pfeffer roots. Gewürze  
Gewürznelken roots. Gewürze

Zubereitung:

Für den Zwetschgen Crumble, 50g kalte Butter mit 50g Kokosblütenzucker, 1 Prise Salz, langen Pfeffer, 50g Mehl und 25g Haferflocken in eine Rührschüssel geben und einer Küchenmaschine zu Streuseln verarbeiten. 400g Zwetschgen entsteinen und klein schneiden. Die geschnittenen Zwetschgen in einer Schüssel mit 25g Kokosblütenzucker, Vanillemark und Gewürznelke vermengen. Zum Anrichten die Zwetschgen in eine leicht gefettete Form verteilen, dann mit den Streuseln bedecken und im Backofen bei 180°C Heißluft etwa 12-15 Minuten backen. Für das Zimteis, 120ml Milch mit 120ml Sahne, 1g Zimtpulver sowie die Zimtstange und 48g Kristallzucker aufkochen. Mit 2 Eigelben zur Rose abziehen, passieren und auf Eiswasser abkühlen. Danach in einer Eismaschine gefrieren lassen. Zum Anrichten, alle Komponenten zusammen gleichmäßig auf den Tellern arrangieren und mit Puderzucker und Minze dekorieren.