Zwetschgen-Amarettini-Crumble mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für die Zwetschgen:

250 g Zwetschgen	2 EL brauner Zucker	1 EL Amaretto

Für den Amarettini-Streusel:

80 g Amarettini	100 g Mehl	140 g feiner Zucker
100 g Butter		

Für die Vanillesoße:

1 TL Speisestärke	1 kleines Ei	1 EL Zucker
1 Vanilleschote	250 ml Milch	Puderzucker

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Vanilleschote einritzen und das Mark auskratzen. Das Mark zusammen mit dem Ei, der Speisestärke und dem Zucker glatt rühren. Die Milch erhitzen, die Ei-Mischung unterrühren und aufkochen lassen. Die Sauce anschließend abkühlen lassen. Die Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln. Den Amaretto und den braunen Zucker mit den Pflaumen vermengen und ziehen lassen. Die Amarettini zerkleinern. Die Butter, das Mehl, den Zucker und die Amarettini-Krümel mit den Händen zu Streuseln kneten. Die Zwetschgen in eine oder mehrere Feuerfeste Formen geben und die Streusel darüber verteilen. Den Crumble für 25 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Den Crumble zusammen mit der Vanillesauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Marlon Mau am 25. September 2014