

*Brenners
Bestes*



www.brenners-bestes.at



Zutaten für 6 Portionen

Crumble:

150 g Einkornvollmehl
50 g Einkornflocken
50 g Mandeln grob gehackt
100 g kalte Butter
1 TL Zimt gemahlen
1/2 TL Kardamon gemahlen
80 g Zucker
300 g Kriecherl oder Zwetschken
3 Äpfel oder Birnen
1 Bio Zitrone, Saft u. Abrieb
1 EL Brenners Bester Honig

Vanille Zimteis:

2 Bio Eier
80 g Zucker
1 TL Vanille gemahlen
1/2 TL Zimt
50 g zartbitter Schokolade
250 ml Schlagobers
400 ml Vollmilch

Zubereitung:

1. Mehl mit Einkornflocken, Zimt, Kardamon, Mandeln, Zucker und der Butter (in Stückchen) zu Streusel verkneten - das geht am Besten mit den Händen.
2. Das Obst grob würfeln, in einer Auflaufform verteilen. Mit etwas Honig darüber, Zitronensaft und etwas Abrieb vermengen. Die Streusel darüber verteilen.
3. Den Crumble bei 170°C Heißluft 30 Minuten im Ofen backen und noch warm mit dem Eis servieren.

Zubereitung Vanille Zimt Eis mit der Eismaschine:

1. Die Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen (am besten mit dem Mixer) ca. 5 Minuten lang.
2. Vanille, Zimt, Schlagobers und Milch unterrühren.
3. Die Masse in die Eismaschine füllen und 20 - 25 Minuten cremig gefrieren lassen. In den letzten 5 Minuten die Schokolade hacken und zugeben. In eine gekühlte Form geben und nochmal für mind. 1-2 Stunden tiefkühlen. Dann ist es perfekt zum Servieren.