

Erdbeer-Spargel-Crumble mit Vanilleeis

Zutaten:

250 g Erdbeeren
250 g Spargel, grün
20 ml Grand Marnier
etwas Zitronensaft
etwas Puderzucker
1 EL Butter
2 EL Zucker
Zimtpulver
1/2 TL Maisstärke
Butter für die Form
50 g Mehl
25 g Mandeln/Haselnüsse (gemahlen)
40 g Butter
2 EL Zucker
1 TL Backpulver (gestrichen)
Vanilleeis

Zubereitung:

Für den Erdbeer-Spargel-Crumble vom Spargel das holzige untere Stück entfernen. Den Spargel schälen. In einem Topf reichlich Wasser aufsetzen. 2 EL Kristallzucker und 1 EL Butter zugeben und den Spargel ca. 3 Minuten bissfest garen. Herausheben und gut abtropfen lassen. Dann in kleine Stücke schneiden.

Von den Erdbeeren den Stielansatz entfernen, kleinwürfelig schneiden und mit Grand Marnier, einem Spritzer Zitronensaft sowie Puderzucker nach Bedarf vermengen. Mit Zimt abschmecken und kurz ziehen lassen.

Für den Crumble die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden und mit Mehl und Mandeln, 2 EL Kristallzucker sowie Backpulver gut

vermengen und zwischen den Fingern kleinere Bröckchen formen. Die Masse sollte nicht zu fein werden.

Die Erdbeeren abgießen und den Saft auffangen. Die Maisstärke in etwa 2 - 4 cl Saft glatt rühren. Unter die Erdbeeren rühren und mit dem Spargel vermengen. Eine größere Form oder mehrere kleinere Formen mit flüssiger Butter ausstreichen, die Erdbeer-Spargel-Masse einfüllen und mit Streusel bedecken. Im gut vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Mit Vanilleeis servieren.

Tipp: Die Crumblemasse kann noch mit geriebenen Haselnüssen verfeinert werden.

Guten Appetit!

