



Julii2015

Kirsch- Knusperdessert mit Vanillesoße

Zutaten:	Zubereitung:
1 Auflaufform Butter	einfetten
1 kg frische Kirschen (süß oder sauer)	waschen, evtl. entkernen, in die Auflaufform geben
¼ TL Zimt 1 TL Honig	Über den Kirschen verteilen
70 g Butter	In einem kleinen Topf schmelzen
100 g Vollkornmehl 1 P. Vanillezucker 75 g Zucker 100 g gehackte Walnüsse	zur Butter geben und rühren, bis sich alles verbunden hat und vom Boden löst, diese Streuselmasse auf den Kirschen verteilen
Im Backofen bei 175 grad Heißluft 40 Minuten goldbraun backen.	

Vanillesoße:

Zutaten:	Zubereitung:
1 Ei 10 g Speisestärke (1 EL) ca. 20 g Zucker (1 EL) 1 P. Vanillezucker oder Mark einer halben Vanilleschote	in einen Topf geben, mit dem Schneebesen verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind
500 ml kalte Milch	zugeben und unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen
Die Soße schmeckt kalt oder warm	

Tipp: Dieses Dessert schmeckt auch sehr lecker mit anderen Obstarten, probieren Sie es doch mal mit Apfel, Zwetschgen oder mit Birnen aus!