

RADIO SALÜ**101,7**Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der

Schwarzwälder Kirsch-Crumble

Zutaten für 4 Personen:	
1 Glas (720 ml) Schattenmorellen	100 g Mehl
	1 Msp. Backpulver
2 cl Kirschwasser	1 Päckchen Vanillin-Zucker
3 Esslöffel Zucker	1 TL Zimt
150 ml trockener Rotwein	Salz, 3 Esslöffel Zucker
1 TL Speisestärke	1 Eigelb
	50 g Butter
1 Becher Sahne	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

3 Esslöffel Zucker und Rotwein aufkochen.

Stärke in wenig kaltem Rotwein auflösen und den köchelnden Rotwein damit abbinden.

1 Glas Kirschen ab sieben und unter den heißen Punsch heben, noch einmal aufkochen und abkühlen lassen.

Mehl, Backpulver, 3 Esslöffel Zucker, Vanille-Zucker, Zimt, eine Prise Salz, Eigelb und Butter in kleinen Stückchen in eine Schüssel geben.

Mit den Händen zu Streuseln kneten.

Die Kirschen in eine Auflaufform geben.

Streusel darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 ° ca. 30 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben und heiß servieren. Dazu schmeckt geschlagene Sahne.