

Mandel- Crumble

mit Erdbeeren & Vanillesahne



Zutaten:

- 150 g Mandeln
- 70 g Zucker
- 100 g Mehl
- 125 g Butter
- 1 Prise Salz
- 500 g Erdbeeren
- 200 ml Sahne
- Marke von 1 Vanilleschote
- 1 EL Zucker
- 1 Packung Vanillinzucker
- Pistazien nach Belieben
- Backpapier

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.
2. Mahle 150 g Mandeln sehr fein und füge sie zusammen mit 70 g Zucker, 100 g Mehl und einer Prise Salz in eine Schüssel. Schneide die kalte Butter in kleine Stücke darüber.
3. Knete die Butter mit den trockenen Zutaten, bis sich grobe Streusel bilden.
4. Verteile die Streusel gleichmäßig auf dem Backblech und schiebe es für ca. 25 Minuten in den Backofen. Rühre gelegentlich um, damit sie von allen Seiten goldbraun werden.
5. Lasse die Streusel nach dem Backen gut abkühlen.
6. Schlage nun 200 g Sahne mit 1 Packung Vanillinzucker, 1 EL Zucker und dem Mark einer Vanilleschote luftig cremig.
7. Schneide die Erdbeeren und richte sie zusammen mit den Streuseln in tiefen Tellern oder Schüsseln an. Nach Geschmack mit Pistazien bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Almond Crumble

strawberries & vanilla cream

Ingredients:

- 150 g almonds
- 70 g sugar
- 100 g flour
- 125 g butter
- 1 pinch of salt
- 500 g strawberries
- 200 ml cream
- Seeds from 1 vanilla bean
- 1 tablespoon sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- Pistachios as desired
- parchment paper

Preparation:

1. Preheat the oven to 180°C (350°F) and line a baking sheet with parchment paper.
2. Grind 150 g almonds very finely and combine them with 70 g sugar, 100 g flour, and a pinch of salt in a bowl. Cut the cold butter into small pieces and add them to the dry ingredients.
3. Rub the butter into the dry ingredients until coarse crumbs form.
4. Evenly distribute the crumbs on the baking sheet and bake for about 25 minutes in the preheated oven. Occasionally stir to ensure even browning.
5. Allow the crumbs to cool well after baking.
6. Now, whip 200 ml cream with 1 packet of vanilla sugar, 1 tablespoon sugar, and the seeds from 1 vanilla bean until airy and creamy.
7. Slice the strawberries and arrange them with the crumbs in deep plates or bowls. Sprinkle with pistachios to taste and serve.



Enjoy!