



## Kirsch Crumble

### Zutaten

- etwas Salz
- 150 g Butter
- 100 g Pecan-Nüsse
- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 30 g Ingwer
- 250 ml Orangensaft
- 50 ml Ahornsirup
- 20 g Speisestärke
- 50 ml kaltes Wasser
- 1 kg frische Kirschen

### Zubereitung

1. Butter schmelzen.
2. Pecan-Nüsse grob hacken. Die Nüsse mit Mehl, Zucker, Salz und Zimt in einer Schüssel mischen. Die geschmolzene Butter dazugießen. Alles mit einer Gabel gleichmäßig zu Streuseln zusammendrücken und ca. 30 Min. kalt stellen. In der Zwischenzeit Ingwer schälen und reiben.
3. In einem Topf Orangensaft und Ahornsirup mit dem Ingwer aufkochen.
4. Speisestärke mit Wasser glattrühren, dazugießen und aufkochen. Die Sauce etwas abkühlen lassen.
5. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (170 °C Umluft) vorheizen.
6. Kirschen waschen und entsteinen. Mit der Sauce mischen und in eine Auflaufform ( 20 x 30 cm) geben. Die Streusel mit einer Gabel auflockern und über die Kirschen verteilen. Im Backofen ca. 30 Min. backen. Herausnehmen und ca. 30 Min. ruhen lassen. Dazu schmeckt Vanille-Eis. Zubereitungszeit ohne Kühlzeit.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	85 g
Energie	674 kcal
Fett	34 g
Protein	7 g

🕒 65 Minuten

⊕ 6 Portionen