

Amaretto-Vanille-Zwetschken mit Mandel-Crumble

20–30 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

2 EL	Rauchmandeln
40 g	Mehl
4 EL	Zucker
25 g	Weiche Butter
300 g	Zwetschken
75 ml	Kirschennektar
0.5 TL	Speisestärke
3 EL	Amaretto
2	Kugeln Vanilleeis
1 Stk.	Zimt ganz
1 TL	Bio Ingwer gemahlen
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz

Zubereitung

1. Für den Mandelcrumble wird im ersten Schritt der Ofen auf 180 °C Umluft vorgeheizt. Die Mandeln werden grob gehackt und mit dem Mehl, der Butter, Kotányi Bio Ingwer und dem Zucker zu einem Teig verknetet. Anschließend wird der Teig auf ein Backblech gebröselt und für etwa 10 Minuten im Ofen gebacken.
2. Währenddessen werden die Amaretto-Vanille-Zwetschken zubereitet. Dafür zuerst die Zwetschken waschen, halbieren und entkernen.
3. Anschließend werden die Zwetschken mit dem Kirschnektar, Amaretto, der Zimtstange, dem Zucker und dem Vanillemark aus der Schote in einem Topf aufgekocht.
4. Die Stärke mit 2 EL Wasser verrühren und den Zwetschkensud damit binden.
5. Die Zwetschken können warm oder kalt genossen werden. Mit dem Mandelcrumble und Vanilleeis anrichten.

TIPP: Noch warm in ein verschließbares Glas gefüllt, halten die Zwetschken für einige Tage im Kühlschrank.