



# Glühweinkirschen mit Zimtcrumble und Vanilleeis

🕒 50–70 Min   

## Zubereitung

### Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

#### Für die Crumble Masse

100 g	Butter
150 g	Dinkelmehl
25 g	Haferflocken
25 g	Mandeln, gehackt
100 g	Zucker, braun
8 g	♦ Vanillezucker Bourbon
1 EL	♦ Zimt gemahlen
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

#### Für die Kirschen

1 Glas	Kirschen
350 ml	Rotwein
1 EL	Orangenzeste
1 EL	Zitronenzeste
50 g	Brauner Zucker
3 TL	Speisestärke
1 kg.	Vanille Eis
3 EL	♦ Glühwein Gewürzmischung

- 1 Im ersten Schritt den Ofen auf 200 °C vorheizen und die Tarteform (Durchmesser 28 cm) mit Butter einfetten. Nun können die Streusel zubereitet werden. Die Butter in kleine Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten in eine große Schüssel geben.
- 2 Mit den Händen die Masse zu einem bröseligen Teig verarbeiten. Dann für 15–20 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
- 3 Währenddessen können die Glühweinkirschen zubereitet werden. Die Kirschen in einem Sieb abgießen. Etwa 10 EL Rotwein in einer separaten Schale beiseitestellen.
- 4 Den Rotwein in einem größeren Topf mit der Zitronen- und Orangenzeste, der Glühwein Gewürzmischung und dem Zucker aufkochen. 5 Minuten schwach köcheln lassen.
- 5 Die Speisestärke mit dem restlichen Rotwein verrühren und dem Glühwein beimengen. Weiter gut verrühren und bei mittlerer Hitze köcheln, bis die Masse etwas dicker wird. Dann die Kirschen hinzugeben, gut umrühren und den Topf vom Herd nehmen.
- 6 Nun die Glühweinkirschen in der Tarteform verteilen. Die Streusel gleichmäßig darauf platzieren. Nun die Form für etwa 20 Minuten in den Ofen geben.
- 7 Die fertigen noch warmen Glühwein-Kirschen und Crumble mit einer Kugel Vanilleeis servieren und genießen.

