



Канелен крамбъл с пияни Вишни и Ванилов сладолед

⌚ 50–70 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За крамбъла

100 g	Масло
150 g	Брашно от спелта
25 g	Овесени ядки
25 g	Нарязани бадеми
100 g	Захар
1 пакетче	♦ Бурбонска ванилова захар
1 с.л.	♦ Канела на прах

За вишните

1 буркан	Компот от вишни
350 ml	Червено вино
1 с.л.	Портокалова кора
1 с.л.	Лимонова кора
3 бр.	♦ Карамфил, цял
½ ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно
2 бр.	♦ Канела на пръчици
2 бр.	♦ Звездовиден ананас, цял
50 g	Кафява захар
3 ч.л.	Царевично нишесте
1 кутия	Ванилов сладолед

- 1 Нарежете маслото на малки кубчета и заедно с останалите съставки сложете в купа.
- 2 Използвайте ръцете си, за да оформите ронливо тесто. Оставете го в хладилника за 15–20 минути.
- 3 През това време пригответе пияните вишни. Запазете около 10 с.л. червено вино, а останалото изсипете в тенджерата заедно с цитрусовите корички, захарта и подправките. Оставете да къкри за 5 минути.
- 4 Разбъркайте нишестето с виното, което запазихте и добавете към тенджерата. Разбърквайте постоянно, докато сместа малко се сгъсти. Отцедете вишните и ги добавете към виното.
- 5 Махнете целите подправки от грейното вино с пияни вишни и го изсипете в намазнена тава за тарт (Ø 28 см). Разпределете парченца от тестото равномерно отгоре и опечете във фурната за 20 минути на 200°C в предварително загрята фурна.
- 6 Сервирайте докато крамбъла е топъл с топка ванилов сладолед.

