Канелен крамбъл с пияни вишни и ванилов сладолед

50—70 Минути

Подготовка

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 тенджера заедно с цитрусовите корички, захарта и подправките. Оставете да кълкри 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 греяното вино с пияни вишни и го изсипете в намазнена тава за тарт (∅ 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.

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 анасон, цял
50 g	Кафява захар
3 ч.л.	Царевично нишесте
1 кутия	Ванилов сладолед