Schoko-Zimt-Crumble

mit Vanilleeis und heißen Rumkirschen

- 15 min Zubereitungszeit
- 20 min Kochzeit
- 1.044 kcal pro Portion
- Leicht
- Deutsche Küche
- International

Zutaten

2 Portionen

50 g	Puderzucker
50 g	Butter
50 g	Vollkornmehl
50 g	Weizenmehl
1 Tl	Zimt
20 g	Kakaopulver
4	Kugeln Häagen Dasz Eis
5 El	Fabbri Kirschen
75 ml	Rum Chata Likör
40 g	Weiße Schokolade

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Puderzucker, weiche Butter, Vollkornmehl, Weizenmehl, Zimt und Kakaopulver mit den Händen zu einem krümeligen Teig verarbeiten.
2. Den krümeligen Teig nun auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 8-10 Min. backen. Dabei hin und wieder alles wenden. Anschließend abkühlen lassen.
3. Fabbri-Kirschen in einer kleinen Pfanne erhitzen. Mit Rum Chata Likör ablöschen und etwas einkochen lassen.
4. Nun die abgekühlten Crumble in passenden Gläser verteilen. Je 2 Kugeln Häagen Dasz Eis auf das Crumble setzen und die Kirschen drüber verteilen. Weiße Schokolade mit einem Gemüseschäler drüber hobeln.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	1.437kJ /337kcal	4.454kJ /1.044kcal
Fett	12g	38g
davon gesättigte Fettsäuren	7g	23g
Kohlenhydrate	41g	127g
davon Zucker	16g	51g
Eiweiß	5g	16g
Salz	0g	0g