

Kirsch-Knusperdessert mit Vanillesoße



Zutaten:	Zubereitung:
Eine Auflaufform mit wenig Butter einstreichen.	
1 kg frische Kirschen süß oder sauer Zimt 1 TL Honig	Waschen, entkernen, in die Auflaufform geben. Mit den Kirschen vermischen.
70 g Butter 100 g Vollkornmehl 1 P. Vanillezucker 70 g Zucker 100 g gehackte Walnüsse	In einem kleinen Topf schmelzen. Alles dazu geben, so lange rühren, bis sich alles verbunden hat und sich vom Topfboden löst. Die entstandene Streuselmasse über den Kirschen verteilen.
Im Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 40 Minuten goldbraun backen.	
Vanillesoße:	
1 Ei 10 g Speisestärke (1 EL) Ca. 20 g Zucker 1 P. Vanillezucker oder Mark einer halben Vanilleschote 500 ml Milch	In einen Topf geben, mit dem Schneebesen verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Zugeben und unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. Die Soße kann warm oder kalt serviert werden.
Tipp: Probieren Sie auch andere Obstarten aus, z.B. Apfel, Zwetschgen, Rhabarber...	

