Fruchtiges Erdbeer-Spargel-Crumble

Für alle, die ausgefallene Süßspeisen lieben, ist dieses Rezept für ein fruchtiges Erdbeer-Spargel-Crumble genau das Richtige.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

Für die Erdbeer-Spargel-Mischung

500 g	Erdbeeren
1 Bund	Spargel (grünen)
4 cl	Grand Marnier
1 Schuss	Zitronensaft
Nach Belieben	Staubzucker
1 EL	Butter
4 EL	Kristallzucker
1 Prise	Zimt
1 TL	Maisstärke
1 EL	Butter (für die Form)

Für den Crumble

120 g	Mehl
80 g	Butter (kalte)
5 EL	Kristallzucker

1 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Für das fruchtige **Erdbeer-Spargel-Crumble** die holzigen Enden vom Spargel abschneiden. Wird weißer Spargel verwendet, muss dieser geschält werden. Einen Topf mit reichlich Wasser, etwas Kristallzucker und Butter erhitzen und den Spargel darin bissfest garen. Herausheben und gut abtropfen lassen. In kleine, etwa 2 cm lange Stücke schneiden.

2. Erdbeeren waschen, putzen, Stielansatz entfernen und klein schneiden. Mit Grand Marnier und Zitronensaft beträufeln und nach Bedarf mit Staubzucker bestreuen. Mit etwas Zimt bestäuben und alles gut vermengen. Kurz durchziehen lassen. Den Backofen auf 180-190°C vorheizen.

3. In der Zwischenzeit die kalte Butter für den Crumble klein schneiden und mit dem Mehl, Backpulver und Kristallzucker vermengen. Mit den Fingern mittelgroße Streusel formen. Erdbeeren abseihen und den Saft dabei auffangen. Etwas von dem Saft mit Maisstärke verrühren und über die Erdbeeren gießen. Mit dem Spargel vermengen.

4. Eine Auflaufform (oder mehrere kleine feuerfeste Dessertformen) mit etwas Butter einfetten und die Erdbeer-Spargel-Masse hineinfüllen. Mit Streusel bedecken und im Ofen ca. 30 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen, aber noch warm servieren.

Tipp

Zum fruchtigen Erdbeer-Spargel-Crumble frisches Vanilleeis oder kalte Vanillesauce servieren.