



Kirschencrumble mit Amaretti

DESSERT FÜR 4 PERSONEN

**450 g tiefgekühlte Kirschen,
vor Gebrauch aufgetaut**

2 EL Kirsch

**40 g Amaretti italiani (rund,
klein und trocken)**

50 g Butter, kalt

40 g Mehl

20 g Zucker

1. Backofen auf 200 °C vorheizen.
Kirschen mit Kirsch marinieren.
In 4 ofenfeste Formen verteilen.

2. Amaretti im Mörser zerbröseln.
Butter in Würfel schneiden. Mit
Mehl, Zucker und Amarettibröseln
zwischen den Händen bröselig
reiben, sodass eine gleichmässig
gemischte Streuselmasse entsteht.
Streusel über die Kirschen vertei-
len. Crumbles in der oberen Ofen-
hälfte 15-20 Minuten backen. Warm
servieren.

ZUBEREITUNG ca. 15 Minuten
+ 15-20 Minuten backen

Pro Person ca. 3 g Eiweiss, 13 g Fett,

38 g Kohlenhydrate, 1200 kJ/290 kcal