

Warmes Zwetschgenkompott mit Läckerlicrumble

Für 4 Personen



REZEPT

80 g Zwetschgen-Liqueur
ca. 8 g Maizena
100 g Basler Läckerli Original
40 g weiche Butter
20 g Zucker
25 g Mehl
400 g Zwetschgen
2 Becher Rahmtäfeliglance à
ca. 150 g

ZUBEREITUNG

- 1 Liqueur und Maizena in einer kleinen Pfanne verrühren und aufkochen. Abkühlen lassen.
- 2 Läckerli im Cutter fein mahlen. Butter und Zucker miteinander verrühren. Läckerli und Mehl beifügen und alles gut mischen, so dass sich gröbere Stücke bilden.
- 3 Die Zwetschgen halbieren, entsteinen und in Würfel schneiden. Die Zwetschgen auf 4 Gratinförmchen verteilen. Den Läckerlicrumble darüber verteilen. Die Zwetschgen mit dem Crumble im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.
- 4 Glace aus dem Becher stürzen und in 4 gleich grosse Teile schneiden.
- 5 Glace und Zwetschgenkompott auf einem Teller anrichten.
- 6 Mit Liqueursauce (siehe Punkt 1) dekorieren.