

Himbeercrumble Kuchen mit Milch-Knusper-Zimt Eis

Rezept

12 Stück

1 Stunde (ohne Kühlzeit)

Zutaten Für das italienische Milcheis „Gelato Fiordilatte“:

- 675 ml Milch
- 375 ml Schlagobers
- 170 g Staubzucker

Für die Brösel:

- 1 Schnitte Butter
- 50 g **LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelbrösel**
- 2 EL Staubzucker
- Reichlich Zimt

Für den Kuchen-Boden:

- 200 g Butter
- 340 g Mehl
- 160 **LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelbrösel**
- 250 g Zucker
- 2 Eier

Für die Beeren-Füllung:

- 500 g Beerenmischung {TK}
- 2 EL Maizena
- 50 g Zucker
- Etwas Zimt
- Mark einer Vanilleschote
- Saft und Zesten einer ½ Zitrone

Für die Crumbles:

- 80 g Butter {kalt}
- 100 g [LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelbrösel](#)
- 1 EL Zucker

Zubereitung:

Mit Eismaschine:

Milch und Schlagobers mit dem Staubzucker verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Das Eis in die Eismaschine geben und für rund 40 bis 45 Minuten rühren bis das Eis cremig und streichfähig ist.

Für die Bröseln:

Die Butter schmelzen, Brösel darin anrösten. Zucker und Zimt hinzugeben. Brösel auskühlen lassen. Das Eis mit den Bröseln marmorieren und einfrieren.

Ohne Eismaschine:

Milch und Schlagobers mit dem Staubzucker verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Masse einfrieren. Dabei alle 30 Minuten mit einem Schneebesen gut durchrühren, diesen Vorgang rund 6 Mal wiederholen. Anschließend die Brösel unterheben.

Für den Kuchen-Boden:

Butter schmelzen. Mit den restlichen Zutaten verrühren. Backform mit Backpapier auslegen, Boden gleichmäßig verteilen und festdrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 175 ° Grad Heißluft für 10 Minuten backen.

Für die Beerenmischung:

Die Beeren auftauen lassen. Beeren mit Maizena, Zucker, Zimt, Vanillemark, Zitronensaft und -zesten mischen. Beeren auf dem Boden verteilen.

Für die Crumbles:

Kalte Butter mit den Bröseln und dem Zucker verkneten. Zerbröseln und auf der Masse verteilen. Für

weitere 25 bis 30 Minuten backen.

Den Kuchen mit einer Kugel Eis servieren.

Tipp: Kann je nach Saison mit jeder Beerensorte zubereitete werden.

www.land-leben.com