



Yannik Effe

Johannisbeer-Chili-Crumble mit Rosmarin-Mascarpone

Zutaten für zwei Personen

Für den Crumble:

250 g frische Johannisbeeren
2 rote Chilischoten
80 g weiche Butter
130 Mehl
50 g Zucker

Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Johannisbeeren waschen, trocken tupfen, mit einer Gabel abzupfen und in eine ofenfeste Form geben. Chilischote waschen, der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden entfernen und fein hacken. Johannisbeeren mit Chili und etwas Zucker vermengen. Mehl, restlicher Zucker und Butter miteinander vermengen und zu einem brösligen Teig verarbeiten. Diesen dann in Krümeln über die Johannisbeeren geben und für etwa 25 Minuten in den Backofen geben.

Für die Mascarpone:

200 g Mascarpone
200 g Quark
2 Zweige Rosmarin
4 EL Honig

Mascarpone mit Quark vermengen und zu einer Creme verarbeiten. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Honig und Rosmarin zur Creme geben.

Für die Garnitur:

2 EL Puderzucker

Crumble aus dem Ofen holen und abwechselnd mit der Mascarponecreme in einem Glas schichten. Alles mit Puderzucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.