

# MARILLEN-THYMIAN-CRUMBLE MIT WEISSER SCHOKOLADE

PORTIONEN: 4



## ZUTATEN

### Marillenfüllung:

500 g Marillen  
2 EL Zucker  
1 TL Vanillezucker  
1 Prise Zimt  
Abrieb einer halben Zitrone  
3–4 Zweige frischer Thymian

### Crumble:

120 g Mehl  
80 g Zucker  
80 g kalte Butter  
1 Prise Salz  
½ Tonkabohne, fein gerieben  
1 TL helle Misopaste

### Finish:

80 g weiße Schokolade  
frische Minze

## ZUBEREITUNG

### Marillenfüllung:

Marillen halbieren.  
Mit Zucker, Vanillezucker, Zimt, Zitronenabrieb und Thymian vermengen.  
In eine gebutterte Form geben.

### Crumble:

Mehl, Zucker, Salz und Tonkabohne vermischen.  
Kalte Butter einarbeiten.  
Misopaste zufügen.  
Zu groben Streuseln verarbeiten.

### Backen:

Crumble über die Marillen streuen.  
Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25–30 Minuten im Grill backen.  
Ganz am Schluss die weiße Schokolade darüberstreuen und mit frischen Minzblättern ausgarnieren.

## MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

EINFACH KRAULI - DIE LT1 SOMMERKÜCHE - EXKLUSIV AUF LT1!

