



Flambierte Obstexoten mit Vanilleeis

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	95 g
Weizenmehl, Type 405	100 g
Mandeln, gemahlen	50 g
Zucker	75 g
Papaya	1 St.
Mango	1 St.
Ananas	1 St.
Granatapfel	0.5 St.
Physalis	10 St.
Brauner Zucker	1 TL
Calvados	5 EL
Passionsfrucht	4 St.
Minze, frisch	10 g
Vanilleeis	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 170 °C vorheizen. 75 g kalte Butter klein würfeln. In einer Schüssel 100 g Mehl, 50 g Mandeln und 75 g Zucker mischen. Mit den Butterwürfeln zügig zu Streuseln verkneten. Teigstreusel auf einem Backblech mit Backpapier gleichmäßig verteilen und im Ofen ca. 10–12 Min. goldbraun backen. Fertige Crumble anschließend auskühlen lassen und mit den Händen fein zerbröseln.
2. Derweil Papaya halbieren, Kerne mithilfe eines Löffels herauskratzen und Papayahälften schälen. Mango schälen und Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Ananas schälen, vierteln und Strunk entfernen. Alles anschließend ca. 1 cm groß würfeln. Granatapfel halbieren und mit einem Löffel auf die Schale klopfen, sodass die Kerne sich lösen. Physalis aus der Hülle lösen, waschen und halbieren.
3. In einer Pfanne 2 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen und vorbereitetes Obst darin mit 1 TL Rohrzucker ca. 1–2 Min. unter Schwenken erwärmen. Calvados zugeben und am besten mithilfe eines langen Streichholzes vorsichtig anbrennen. Flambiertes Obst kurz schwenken, Pfanne vom Herd nehmen und Flamme alleine ausgehen lassen.
4. Inzwischen Passionsfrüchte halbieren und mithilfe eines kleinen Löffels Fruchtfleisch lösen. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.
5. Flambiertes Obst und Mandelcrumble mit je 1 Kugel Vanilleeis und Passionsfrucht auf Tellern anrichten. Mit Minze und etwas vom Calvadossud beträufelt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	796 kcal
Kohlenhydrate	123 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	30 g