



## Süssholz-Kirschen mit weißem Schokoladen-Crumble

### Rezept-Info:

Personenzahl:	6-8 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	25 Minuten (Vorbereitungszeit) 15-20 Minuten (Grillzeit)
Schwierigkeitsgrad:	mittel

### Zutaten:

<b>Kirschen:</b>	<b>Crumble:</b>
500 g Kirschen	150 g Butter
2 EL Brauner Zucker	50 g Weiße Schokoladenstreusel
3 EL Honig	100 g Mehl
150 ml Kirschsafft	50 g Geriebene Mandeln
2 cm Süßholz, gerieben	½ TL Backpulver
1 Msp. Gemahlener Kardamom	1 TL Speisestärke
	50 g Zucker
	1 Ei
	1 Msp. Zimt
	Puderzucker

### Zubereitung:

Die Kirschen waschen, trocknen halbieren und die Kerne entfernen. Zucker, Honig, Kirschsafft und Gewürze in einen Topf geben, aufkochen und auf die Hälfte reduzieren, die Kirschen unterrühren und das Ganze in die Keramikform geben. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Schokoladenstreusel hineinrühren. Zusammen mit den anderen Zutaten für den Crumble zu einem festen Teig kneten. Diesen anschließend als Streusel auf den Kirschen verteilen.

Den Grill für indirekte Hitze (200°C) vorbereiten. Den Hitzeschild mit dem Bratenrost indirekt im Grill platzieren, die Backform daraufstellen und den Crumble ca. 15-20 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.