

Espresso Crumble

Zubereitung

Tassen ausfetten, bemehlen. Rohr auf 180 °C vorheizen. Mehl versieben. Topfen, Dotter, Salz, Vanillinzucker und Zitronenschale schaumig rühren. Kaffee in der Milch auflösen und mit dem Mehl zur Dottermasse rühren. Eiklar mit Zucker cremig schlagen und unterheben. Orangen in den Tassen auflegen, Masse darüber verteilen und glatt streichen. Für den Crumble Mehl, Margarine und Zucker mit der Hand zerbröseln, so dass feine Streusel (Brotkrümel) entstehen. Crumble auf der Masse verteilen und bei 180 Grad auf unterer Schiene ca. 50 Minuten backen. Sofort servieren. Tipp: Espresso Crumble lässt sich auch in einer Auflaufform mit ca. 30 x 25 cm zubereiten.



Zutaten

Margarine und Mehl für die Tassen

5 dag glattes Mehl

10 dag Topfen (20 %)

2 Dotter

Prise Salz

1 Pkg. Vanillinzucker

Schale von 1/2 Zitrone, abgerieben

1 EL Nescafe

6 EL Milch

2 Becher Eiklar

5 dag Kristallzucker

1 Orange, geschält, in Spalten geschnitten

10 dag glattes Mehl

4 dag Margarine

2 EL brauner Zucker