

## Streusel mit Pflaumen, Dinkelmehl, Farina bóna und Honig der Dunklen Biene

Rezept von Brigitte Streiff, Culinary Team Building, Avenches

### Zutaten (6 Pers.)

1,2 kg Backpflaumen

2,5 dl flüssige Sahne

60 g Mascarpone

120 g Mischmehl:  $\frac{3}{4}$  Dinkel,  $\frac{1}{4}$  Farina bóna 

etwas geröstetes Haselnussmehl

60 g Butter

ein wenig Fleur de Sel

40 - 50 g Vollrohrzucker

verschiedene Gewürze (Sternanis, Vanille, Kakao oder Zimt...)

etwas Honig der Dunklen Biene 

### Zubereitung

#### 1. Backpflaumen

- Backofen auf 200°C vorheizen.
- Backpflaumen mit der Hautseite nach Unten in eine Auflaufform oder auf ein Backblech mit Backpapier legen.
- Mit braunem Zucker oder Honig und Gewürzen nach Wahl bestreuen. Bei 200°C ca. 10 Minuten backen und anschliessend die Temperatur auf 180° oder 150°C anpassen. Die Backpflaumen sollten nach ca. 30 Minuten karamellisiert sein und einen leichten sirupartigen Saft bilden.

#### 2. Streusel

- Backofen auf 180°C vorheizen.
- Dinkelmehl, Farina bóna und Haselnussmehl vermischen.
- Mehl und Fleur de Sel, Vollrohrzucker und in Würfel geschnittene kalte Butter verkneten, bis eine leicht sandige Konsistenz entsteht.

- Masse auf Backpapier ausstreichen und ca. 20 Minuten backen bis die Streusel eine goldbraune Farbe und knusprige Konsistenz bekommen.
3. Vollrahm
- Über Nacht Vollrahm mit Gewürzen wie Vanille oder Sternanis aromatisieren.
  - Vollrahm mit Maskarpone und etwas Honig zu einer festen Chantilly schlagen und an einem kühlen Ort stellen. Die Maskarpone unterstützt die Festigkeit.
4. Zusammenstellung
- Die drei Komponenten auf einen Teller oder einer Schüssel anrichten. Zuerst die Backpflaumen, dann die Streusel und im letzten Moment der geschlagenen Vollrahm.