

Crumble mit Picandou Brotaufstrich und Gavottes-Splittern

Informations

Personen : 4

Zubereitung : 15 min.



Zutaten

- 120 g Picandou Brotaufstrich
- 60 g Obstkompott
- 8 Gavottes Waffelröllchen
- 10 g Valrhona-Kakaopulver
- 1 Ausstecher

Zubereitungsschritte

1. In einer Schüssel den Picandou Brotaufstrich mit dem Obstkompott vermischen.
2. Die Mischung mithilfe eines Ausstechers auf den Serviertellern formen.
3. Kalt stellen.



4. Parallel dazu in einer Schüssel die Waffelröllchen grob zerkleinern.
5. Vor dem Servieren auf jede Crumble-Scheibe eine großzügige Schicht Waffelröllchenbruch streuen.
6. Mit Valrhona-Kakao bestäuben und gut gekühlt servieren

? **Tipp:** Sie können für dieses Rezept den Käse mit etwas Zimt, Orangenblüte oder einem anderen Gewürz Ihrer Wahl aromatisieren.