

MIRABELLEN MIT STREUSELN

15 min 

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

500g Mirabellen, entsteint

2 EL Zucker

2 EL Wasser

1 roter Chili, entkernt,
fein gehackt

1 EL Butter

40g Cornflakes

1 EL Zucker

1. Mirabellen mit Zucker, Wasser und Chili zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 5 Min. dämpfen, auf Teller verteilen.
2. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Cornflakes und Zucker begeben, bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 5 Min. goldbraun rösten, über die Mirabellen streuen.

Tipp: Statt Mirabellen Äpfel, Aprikosen oder Zwetschgen, in Schnitzchen, verwenden.

Portion: 154kcal, F 3g, Kh 31g, E 2g.

