



Rezept für 12 Personen

Crostata & Pflaumen & Vanilleeis

300 g. Butter	Zimmerwarme Butter mit Zucker, Mehl, Backpulver und Vanillezucker zu Streuseln kneten.
225 g. Zucker	Backblech mit Backpapier auslegen.
525 g. Mehl	2/3 der Streusel auf das Blech streuen.
2 TL Backpulver	Pflaumen waschen, vierteln, mit Zucker bestreuen und dem Zitronensaft mischen und auf die Streusel legen, mit den restlichen Streuseln bestreuen.
2 Pkt. Vanillezucker	Backofen
1,5 kg. Pflaumen	Ober-/unterhitze, 1. Ebene von unten 60-65 Minuten backen
100 g. Zucker	
1 Zitrone	
6 Eigelb	Eigelbe mit Zucker und Vanillemark schaumig aufschlagen.
200 g. Zucker	Milch mit Vanilleschote aufkochen und kurz ziehen lassen.
1 Vanilleschote	Dann die Ei-Zucker-Mischung einrühren, alles abkühlen lassen,
500 g. Vollmilch	dann die Vanilleschote entfernen.
400 g. Sahne	Sahne in die Mischung rühren und alles danach in die Eismaschine geben.