



Zwetschgen-Crumble

Passend zur Jahreszeit versuchen wir im Kochkurs an einem neuen Rezept mit Zwetschgen. Wer einen Garten hat, sollte es nicht unversucht lassen, hier und da die letzten reifen Pflaumen im Garten einzufangen.



Zutaten für 4 Personen

1000 g	Zwetschgen/ Pflaumen vollreif
180 g	Zucker
1 TL	Zimt
100 g	Mehl
90 g	Butter kalt
140 g	brauner Zucker
Prise	Salz

Zubereitung



Die Auflaufform ausfetten.



Die Pflaumen waschen, entkernen und vierteln. Dann mit Zucker und Zimt vermischen und in die Auflaufform geben.



Den Ofen auf 190° C vorheizen. Aus Mehl, in Stücke geteilter Butter, einer Prise Salz und braunem Zucker einen krümeligen Teig kneten.

Die Streusel gleichmäßig auf die Pflaumen verteilen.

Den Zwetschgen-Crumble mit Alufolie abdecken und 25 Minuten bei 190° C backen, anschließend die Folie entfernen und weitere 20 Minuten fertig backen bis die Crumbles knusprig braun sind.



Den Crumble noch heiß servieren, dazu passt je nach Geschmack Schlagsahne, Vanilleeis oder Vanillesoße.

Guten Appetit!