

Zwetschgen-Crumble

ZUTATEN

Für 6 Portionen

750 g Zwetschgen
60 g Zucker
1,5 TL Zimt
1 EL Zitronensaft
1 EL Marsala

Streusel:

100 g Haferflocken (zart)
90 g brauner Zucker
75 g Mehl
90 g weiche Butter



ZUBEREITUNG

1. Die Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren.
2. In einer Schüssel die Zwetschgenhälften mit dem Zucker, 1 TL Zimt, Zitronensaft und Marsala mischen. Anschließend die Zwetschgen in einer mit Butter eingefetteten Auflauf- oder Quicheform (28 cm) verteilen.
3. Ofen auf 180°C vorheizen.
4. In einer zweiten Schüssel vermischt ihr die Haferflocken, braunen Zucker, 1/2 TL Zimt und Mehl. Nun knetet ihr die weiche Butter ein bis sich alles vermischt hat und verstreut die Mischung krümelweise über die Zwetschgen.
5. Zwetschgen-Crumble für ca. 40 Min. goldbraun backen. Wer die Krümel noch etwas knuspriger und knackig braun mag, kann zum Schluss kurz die Grillfunktion am Ofen einstellen bis die gewünschte Bräune erreicht ist.
6. Zwetschgen-Crumble schmeckt am besten, wenn ihr ihn noch heiß serviert. Dazu passt Schlagsahne oder Vanilleeis.

Variante mit Äpfeln:

600 – 700 g geschälte und gestückelte Äpfel
50 g Zucker
1 TL Zimt
1 EL Zitronensaft