

# Pflaumen-Crumble

Das Pflaumen-Crumble ist eine köstliche Süßspeise. Das beliebte Rezept gelingt im Handumdrehen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

750 g	Pflaumen
1 Messerspitze	Zimt
1 EL	Staubzucker
120 g	Mehl
0.5 TL	Backpulver
2 EL	<a href="#">Zucker</a>
1 EL	<a href="#">Vanillezucker</a>
2 EL	Kokosraspeln
2 EL	<a href="#">Haferflocken</a> (fein, geschrotet)
80 g	Butter kalt
	<a href="#">Butter</a> (für die Form)

## Zubereitung

1. Die **Pflaumen** waschen, abtrocknen, längs halbieren und vom Stein entfernen. Den Staubzucker mit Zimt vermengen und zum Obst rühren, kurz marinieren lassen.
2. Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Form mit Butter einfetten.
3. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Den Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Haferflocken und Kokosraspel untermengen. Die kalte Butter mit einer Reibe dazureiben. Mit den Händen zu Streusel zerkrümeln.
4. Die Pflaumen mit dem Saft in die Form geben und die **Crumble** darüber verteilen.

5. Im vorgeheizten Ofen zirka 25 Minuten goldbraun backen.

## **Tipp**

Der Pflaumen-Crumble schmeckt warm und kalt serviert!