

## Zwetschgen-Crumble

Knusprig-süßes Rezept für den Sommer: Köstliche Zwetschgen-Crumble mit Zimt, perfekt für einen schönen Nachmittag im Freien.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



### Zutaten

500 g	Zwetschken
50 g	<a href="#">Butter</a>
50 g	Mehl
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
0.5 TL	Zimt
75 g	<a href="#">Zucker</a>
75 g	<a href="#">Zucker</a> (braunen)

### Zubereitung

1. Für die **Zwetschgen-Crumble** zuerst eine Auflaufform gut einfetten und die Butter in Stücke schneiden. Die Zwetschgen gründlich waschen und entkernen, in Viertel schneiden und in eine Schüssel geben. Zucker sowie Zimt zufügen und vermischen. Anschließend in der Auflaufform verteilen.
2. In einer weiteren Schüssel den braunen Zucker mit Mehl und Salz mischen. Die Butterstücke zufügen und krümelig verkneten. Bei Bedarf den Teig für kurze Zeit in das Frostfach legen, dann wird die Struktur der Krümel schöner.
3. Anschließend den Ofen auf 190 Grad vorheizen Die Streusel über die Zwetschgen gleichmäßig verteilen. Die Form mit Alufolie einwickeln. Im Ofen 25 Minuten backen lassen und herausnehmen. Die Alufolie entfernen und erneut für etwa 15 bis 20 Minuten backen lassen. Die Crumbles sollen eine knusprig-braune Farbe bekommen.

### Tipp

Die Zwetschgen-Crumble mit Zimt oder Staubzucker bestreuen und mit Schlagobers servieren. Am besten schmecken sie, wenn sie noch heiß sind.