

Zwetschken Crumble

Der Zwetschken Crumble ist eine vorzügliche warme Süßspeise. Die süß-säuerlichen Zwetschken harmonieren perfekt mit den Streuseln und der feinen Zimtnote.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

800 g	Zwetschken
1 TL	Zimt (gemahlen)
2 EL	brauner Zucker
100 g	Butter (flüssig)
100 g	brauner Zucker
1 Prise	Salz
1 Messerspitze	Zimt
1 Spritzer	Vanillearoma
100 g	Weizenmehl

Zubereitung

1. Um einen **Zwetschken Crumble** zuzubereiten, wasche die Zwetschgen, entsteine sie und halbiere sie. Vermenge die Zwetschen in einer Schüssel mit Zimt und Zucker.
2. Fette eine Quicheform zirka (Ø 26 cm) oder andere Backform leicht ein und heize deinen Backofen auf 180 °C Umluft vor.
3. Für die Streusel gibst du Mehl, Zucker und die geschmolzene Butter in eine Schüssel. Verarbeite diese Zutaten mit einem Löffel zu feinen Streuseln. Verteile die vorbereiteten Zwetschken gleichmäßig in der vorbereiteten Form. Bedecke sie großzügig mit den Streuseln. Stelle die Form mit den Zwetschken und Streuseln auf den Rost in deinem vorgeheizten Backofen. Backe die leckere Süßspeise für etwa 30 Minuten, bis die Streusel eine goldene Farbe angenommen haben. Der Zwetschken Crumble schmeckt am besten,

wenn er warm serviert wird.

Tipp

Du kannst den Zwetschken Crumble entweder pur genießen oder mit einer Kugel Vanilleeis oder einem Klecks Schlagobers für das gewisse Extra.