Zwetschkencrumble aus der Heißluftfritteuse

Dieser Zwetschkencrumble aus der Heißluftfritteuse ist eine Nachspeise für alle, die fruchtige Süßspeisen lieben. Schnell zubereitet ist dieses Airfryer-Rezept ein echter Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Zwetschken
175 g	Dinkelmehl (Type 630)
80 g	Feinkristallzucker (oder Rohrzucker)
1 Prise	Salz
0.5 TL	Zimt (gemahlen)
100 g	Butter
150 g	Créme frâiche
2 TL	Vanilleextrakt
	Staubzucker

Zubereitung

1. Um ein **Zwetschkencrumble in der Heißluftfritteuse** zuzubereiten zuerst die Streusel vorbereiten. Dafür das Dinkelmehl mit Zucker, Zimt und einer Prise Salz in eine Schüssel geben. Die Butter hinzufügen und alles mit den Händen verkneten, bis eine krümelige Streuselmasse entsteht.

2. Die Zwetschken gründlich waschen, halbieren und entsteinen. Anschließend die Früchte in kleine Stücke schneiden. Durch die kleineren Stücke können die Zwetschken im Airfryer besonders schnell und gleichmäßig garen. Die Zwetschkenstücke in eine etwa 20 cm große Auflaufform geben. Die Form kann nach Belieben vorher leicht mit Butter eingefettet werden. Die vorbereiteten Streusel gleichmäßig über den Zwetschken verteilen. Die Auflaufform in den Korb der Heißluftfritteuse stellen und den Zwetschkencrumble bei 170 °C etwa 20 Minuten backen. Zwischendurch einmal kontrollieren, ob die Streusel bereits schön goldbraun sind. Werden sie zu dunkel, kann die Temperatur etwas reduziert werden.

3. Sobald die Streusel goldbraun und knusprig sind und die Zwetschken schön weich geworden sind, den Crumble aus der Heißluftfritteuse nehmen. Den heißen Zwetschkencrumble mit etwas Staubzucker bestäuben. Für die cremige Beilage die Crème fraîche mit dem Vanilleextrakt verrühren. Den warmen Crumble mit der Vanille-Crème-fraîche servieren und am besten sofort genießen.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



Tipp

Besonders köstlich schmeckt der Zwetschkencrumble aus der Heißluftfritteuse noch warm, wenn die Streusel schön knusprig und die Zwetschken fruchtig und weich sind. Statt Crème fraîche passt auch Vanilleeis, Schlagobers oder Naturjoghurt hervorragend dazu.