

# Zwetschgen crumble

## Zubereitung:

Die Zwetschgen waschen, abtropfen lassen, seitlich aufschneiden, den Kern herausholen. Anschließend die Zwetschgen in eine gefettete Auflaufform setzen.

Für die Streusel die Butter schmelzen und in das mit Zucker und ggf. Zimt gemischte Mehl laufen lassen. Dabei mit einer Gabel das Mehl-Fett-Gemisch zu Streuseln krümeln.

Anschließend gleichmäßig auf den Zwetschgen verteilen. Bei 200°C ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.


Das Crumble am besten warm servieren. Eis und Sahne krönen das Ganze noch zusätzlich.

## Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Zwetschgen
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- n.B. Zimt
- 175 g Mehl
- Zimtpulver
- 1 Zitrone, den Saft davon
- Fett für die Form

 Gesamtdauer: ca. 45 min



 Anjanka87 von chefkoch.de