

Pflaumen-Crumble



Knuspriger Pflaumen-Crumble mit Nussstreuseln direkt aus dem Backofen mit einer Kugel Eis oder Vanillessauce ist ein schönes Dessert an kalten Wintertagen.

4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit:

Backzeit: 30 min

1. ZUTATEN

- 1. 500-600 g Pflaumen (frisch, TK oder aus dem Glas, dann den Zucker reduzieren)
- 2. 2 TL Zimt
- 3. 100 g braunen Zucker
- 4. 100 g kalte Butter, gewürfelt
- 5. 100 g Mehl
- 6. 100 g gemahlene Haselnüsse
- 7. 1 Prise Salz



ZUBEREITUNG

- 1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2. Eine flache Auflaufform leicht einfetten.
- 3. Frische Pflaumen waschen, abtupfen, entsteinen und halbieren oder vierteln. Pflaumen aus dem Glas auf einem Sieb gründlich abtropfen lassen. Die Pflaumen ohne Abstand in die Form legen und mit 1 TL Zimt und 2 EL des braunen Zuckers bestreuen.
- 4. In einer Schüssel Mehl, gemahlene Nüsse, Salz, 1 TL Zimt und den restlichen Zucker gründlich mischen. Die kalten Butterwürfel dazugeben und zu Streusel verkneten. Die Streusel auf den Pflaumen verteilen.
- 5. Die Auflaufform für ungefähr 30 Minuten im unteren Drittel des Backofens backen, bis die Streusel eine schöne Backfarbe haben.
- 6. Noch warm pur, mit Vanilleeis oder Vanillesauce genießen.