

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.