




Zwetschgen-Crumble

Dieser Nachtisch mit knusprigen Streuseln ist ein beliebter Klassiker unter den Desserts. Das Rezept ist einfach und schnell zubereitet.

etwa 12 Portionen    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Quicheform (Ø 28 cm):

Fett

Obst:

etwa 800 g Zwetschgen
1 TL gemahlener Zimt
2 EL brauner Zucker

Streuselteig:

100 g weiche Butter
100 g brauner Zucker
1 Pr. Salz
1 Msp. gemahlener Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
50 g kernige Haferflocken

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie bereite ich selber einen leckeren Zwetschgen-Crumble zu?:

1 Obst vorbereiten:

Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren. Zwetschgen mit Zimt und Zucker vermengen. Quicheform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Streuselteig zubereiten:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten.



3 Crumble zubereiten:

Zwetschgen in die vorbereitete Form verteilen und mit den Streuseln bedecken. Quicheform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Zwetschgen-Crumble mit etwas Puderzucker bestreuen und am besten warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Zwetschgen-Crumble passt eine leckere [Vanillesoße](#) dazu.
- Statt in einer großen Form kann der Zwetschgen-Crumble auch in kleinen Kaffeetassen oder kleinen Portions-Förmchen gebacken werden.

