



Pflaumen-Crumble mit Haselnuss-Streuseln



70 Min.



leicht



4 Personen

Schritt 1

Für die Streusel die Butter grob würfeln und mit Zucker, Mehl, Haselnüssen und Haferflocken mit den Händen zu Streuseln verkneten. Bis zum Gebrauch im Kühlschrank aufbewahren.

Schritt 2

Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Schritt 3

Pflaumen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Mit Gelierzucker, Zimt und Amaretto mischen und in 4 kleine Portionsformen (ca. 12 cm ø) oder eine große Auflaufform geben.

Schritt 4

Streusel aus dem Kühlschrank nehmen und über den Früchten verteilen.

Schritt 5

Crumble (=Auflaufform mit Pflaumen und Streusel) im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene ca. 30–40 Minuten backen.

Schritt 6

Noch warm mit Vanilleeis servieren und nach Belieben mit Honig und/oder Staubzucker süßen.

Zutaten

- ♥ 60 g kalte Butter
- ♥ 60 g brauner Zucker
- ♥ 60 g Weizen- oder Dinkel-Vollkornmehl
- ♥ 60 g geriebene Haselnüsse
- ♥ 60 g Haferflocken
- ♥ 600 g Pflaumen (oder Zwetschken)
- ♥ 100 g Gelierzucker 2:1
- ♥ 1 Teelöffel Zimt
- ♥ 2 Esslöffel Amaretto (oder Apfelsaft)
- ♥ 4 Kugel Vanilleeis
- ♥ Optional: Honig und/oder Staubzucker zum Süßen



ADEG Kochtipp

Je nach Jahreszeit können die Pflaumen durch anderes Obst ersetzt werden – zum Beispiel durch Äpfel, Birnen, Kirschen, Pfirsiche oder Nektarinen.