



Zwetschgen-Crumble

Zutaten

750 g Zwetschgen	1 EL Vanillezucker
1 EL Puderzucker	2 EL Kokosraspel
1 Msp. Zimtpulver	2 EL Haferflocken
120 g Mehl	80 g kalte Butter + Butter
1/2 TL Backpulver	für die Form
2 EL Zucker	

Zubereitung

Waschen Sie die Zwetschgen, halbieren und entsteinen Sie diese. Danach vermischen Sie Puderzucker mit Zimt und rühren die Mischung unter das Obst. Zugedeckt kurz marinieren.

Heizen Sie bereits den Backofen auf 180° vor. Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel und mischen Sie Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Kokosraspel und Haferflocken unter. Reiben Sie die kalte Butter auf einer Rohkostreibe und geben Sie die Raspel dazu. Verkneten Sie anschließend alles mit den Fingerspitzen zu Bröseln.

Fetten Sie eine Gratinform ein, geben Sie die Zwetschgen mit dem Saft in die Form und verteilen die Brösel darüber. Das Crumble im heißen Ofen (mittlere Schiene, Umluft 160°) ca. 25 Min. goldbraun backen. Sie können das Crumble warm oder kalt servieren.