

Rezept

Schoko-Pflaumen-Crumble

Ein Rezept von Schoko-Pflaumen-Crumble, am 23.04.2024

Zutaten

Für die Streusel:

175 g Mehl (Type 550)	20 g feine Haferflocken
20 g gehackte Haselnüsse	1/2 TL Meersalz
25 g weißer Zucker	25 g brauner Zucker (z. B. dunkler Muscovado)
3 EL Kakaopulver	90 g sehr kalte Butter
3 EL kalte Sahne	

Für die Früchte:

600-700 g Pflaumen und/oder Zwetschgen	1 Handvoll Beeren (nach Belieben, frisch oder TK)
1 EL Speisestärke	50-60 g Vanillezucker
1-2 EL Rum oder Cognac	1 EL Zitronensaft

Außerdem:

Butter zum Fetten der Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 - 6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 16 × 27 cm) mit Butter einfetten. Für die Streusel alle Zutaten bis auf Butter und Sahne in einer Schüssel gut vermischen. Dann die Butter in Würfeln dazugeben und mit den Fingern in die trockenen Zutaten reiben, bis alles erbsenfein zerbrösel ist. Nun die Sahne dazugeben und zügig unterkneten, bis grobe Streusel entstehen, in den Kühlschrank stellen. Für die Zubereitung in der Küchenmaschine mit Messereinsatz alle Zutaten bis auf Butter und Sahne in einer Küchenmaschine vermischen. Dann die Butter mit der Pulse-Funktion einarbeiten, bis feine Brösel entstanden sind. Zum Schluss noch die Sahne kurz untermixen, bis Streusel der gewünschte Größe entstanden sind, dann in den Kühlschrank stellen.
2. Die Pflaumen und/oder Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und in dicke Spalten schneiden. Eventuell frische Beeren nur falls nötig abbrausen, tiefgekühlte Beeren nicht auftauen lassen.
3. Die Früchte in eine Schüssel geben. Die Speisestärke darübersieben, den Vanillezucker darüberstreuen, Rum oder Cognac und Zitronensaft zugeben und alles vermengen. Die Früchte 5 Min. Saft ziehen lassen.

4. Die Früchte in die Auflaufform füllen, die Streusel gleichmäßig darüber verteilen. Im Ofen (Mitte) 25 - 30 Min. backen, bis die Streusel knusprig sind. Den Crumble heiß, lauwarm oder kalt servieren.