

Rezept

Zwetschgen-Crumble

Ein Rezept von Zwetschgen-Crumble, am 26.04.2024

Zutaten

750 g Zwetschgen	150 g Margarine
100 g gehackte Mandeln	150 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker	Salz
100 g Haferflocken	200 g Weizenmehl (Type 1700)
Fett für die Form	1-2 EL Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM (Ø 26 CM) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen, aufschneiden und entsteinen. Den Backofen auf 200° vorheizen und die Backform einfetten.

2. Margarine bei schwacher Hitze schmelzen und in einer Schüssel mit gehackten Mandeln, Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, Haferflocken und dem Mehl zu Krümeln zerreiben. Die Hälfte der Brösel in die Form streuen und die Zwetschgen darauf verteilen. Mit den übrigen Bröseln bedecken.

3. Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 25 Min. knusprig backen. Ofen abstellen, Tür öffnen, den Kuchen im Ofen abkühlen lassen. Puderzucker mit übrigem Vanillezucker mischen, lauwarmen Kuchen damit bestreuen.