

Rezept

Zwetschgen-Crumble Auflauf

Ein Rezept von Zwetschgen-Crumble Auflauf, am 01.10.2023

Zutaten

125 g Butter	100 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker	150 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln	Salz
800 g Zwetschgen	½ TL Zimtpulver
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in ein Töpfchen geben und bei schwacher Hitze zerlassen. Den Zucker mit 1 Päckchen Vanillezucker, dem Mehl, den Mandeln und 1 Prise Salz in einer breiten Schüssel mischen. Die flüssige Butter in einem dünnen Strahl dazufließen lassen, kurz unterrühren und die gesamte Masse mit den Fingerspitzen zu Streuseln verarbeiten. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine flache ofenfeste Form mit Butter ausstreichen.
2. Die Zwetschgen waschen, halbieren und von den Steinen befreien. Mit dem restlichen Vanillezucker und dem Zimt mischen und in der Form verteilen. Die Streusel gleichmäßig daraufstreuen. Die Zwetschgen im Ofen (Mitte) etwa 35 Min. backen, bis die Streusel schön gebräunt sind. Etwa 10 Min. stehen lassen, dann warm oder lauwarm servieren. Vanilleeis oder Schlagsahne passen gut dazu.