

Rezept

Zwetschgen-Crumble mit Zimtsahne

Ein Rezept von Zwetschgen-Crumble mit Zimtsahne, am 06.05.2024

Zutaten

100 g Mehl	70 g gemahlene Mandeln
100 g Zucker	100 g eiskalte Butter
800 g Zwetschgen	2 EL Zitronensaft
1 hauchdünnes Stück Bio-Zitronenschale (2–3 cm)	200 g Sahne
1 TL Zimtpulver	1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
	Puderrucker zum Bestäuben (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN 20 MIN. + 30-40 MIN. BACKEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 487 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Mandeln und 50 g Zucker in einer Schüssel mischen. Butter auf der Rohkostreibe dazu raspeln. Alles mit den Händen verkneten, bis sich Streusel bilden. Streusel kalt stellen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Mit dem übrigen Zucker, Zitronensaft und -schale in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zugedeckt 3-4 Min. dünsten. Die Zwetschgen mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und auf 6 ofenfeste Gratinförmchen (Ø 11 cm) verteilen. Zwetschgen mit jeweils 2 EL Dünstflüssigkeit beträufeln. Streusel darübergeben und im Ofen (2. Schiene von unten) in 30-40 Min. goldbraun backen.
3. Inzwischen die Sahne steif schlagen, dabei Vanillezucker und Zimt einrieseln lassen. Crumble nach Belieben mit Puderrucker bestäuben, die Zimtsahne dazu servieren.