

Zwetschgen Crumble von Franz F.



Rezept für eine große Auflaufform:

Pflaumenkompott:

18 Zwetschgen
2 EL Apfelsaft (oder ein anderer Saft, der euch schmeckt)
2 EL Roh-Rohrzucker
25 g Butter in Flöckchen

Streusel:

140 g gemahlene Haselnüsse
150 g Mehl
100 g Roh-Rohrzucker
130 g kalte Butter in Stückchen
1 Prise Salz
Gemahlene Vanille
Zimt

Außerdem:

200 ml Sahne

Dieses Rezept vereint endlich einmal wieder alle drei Zutaten. Es ist inspiriert aus den Büchern „Zimtduft und warmer Apfelkuchen“ (Zwetschgenkompott) und „Anniks göttliche Desserts“ (Streuselteig).

Für dieses köstliche Crumble, das ihr unbedingt warm genießen solltet, braucht ihr etwas Geduld, weil es insgesamt eine Stunde im Backofen ist, aber ansonsten ist es wirklich schnell gemacht und ihr werdet mit einem herbstlichen Traum verwöhnt: warmes, weiches Zwetschgenkompott mit knusprigen Haselnussstreuseln und kalter Sahne.

Noch ein Tipp: Die Butter für die Streusel sollte wirklich eiskalt sein – je kälter, desto besser! Ich habe sie dafür in die Tiefkühltruhe gestellt, als ich die Zwetschgen in den Ofen geschoben habe.



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Zwetschgen waschen, entsteinen und in die Auflaufform legen. Mit dem Apfelsaft beträufeln, mit dem Zucker bestreuen und die Butter darauf verteilen.
3. Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen circa 30 Minuten lang backen.
4. Während die Zwetschgen im Backofen sind die Streusel vorbereiten. Dazu alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen schnell verkneten.
5. Die Auflaufform aus dem Backofen nehmen, die Alufolie entfernen und den Streuselteig über den Zwetschgen verteilen. Die Form wieder in den Backofen stellen und nochmal etwa 30 Minuten lang backen. Dann 10 Minuten fest werden und abkühlen lassen.
6. Währenddessen die Sahne steifschlagen. Mit dem noch warmen Crumble servieren und genießen!