



# Zwetschgen-Crumble

Autor Rezept: [www.essen-und-trinken.de](http://www.essen-und-trinken.de)

Foto: [www.honigkuchenpferd.com](http://www.honigkuchenpferd.com)

**LEVEL** easy

**ZEITBEDARF** ca. 15 Min. plus ca. 40 Min. Backzeit

**VEGGIE**

## Zutaten (6 Personen):

750 g Zwetschgen (entsteint, halbiert)

60 g Zucker

1,5 TL Zimt

1 EL Zitronensaft

1 EL Marsala

100 g Haferflocken

90 g Rohrzucker

75 g Mehl

90 g weiche Butter

AUMATT  
LADE

## Zubereitung:

- In Schüssel Zwetschgen mit Zucker, 1 TL Zimt, Zitronensaft und Marsala mischen. In eingebuttrerte Auflauf- oder Quicheform (ø 28 cm) verteilen. Ofen auf 180° vorheizen.
- In zweite Schüssel Haferflocken, Rohrzucker, ½ TL Zimt und Mehl vermischen. Weiche Butter einkneten bis sich alles vermischt hat. Mischung krümelweise über die Zwetschgen geben.
- Zwetschgen-Crumble für ca. 40 Min. goldbraun backen. Evtl. gegen Schluss die Grillfunktion des Ofens einschalten bis die Krümel schön braun sind.

## Tipps:

- Crumble heiss mit Schlagrahm oder Vanilleglace servieren.
- Marsala mit etwas Mandelaroma und 1 EL Wasser ersetzen.