

Zwetschgen Crumble

2 Portionen

Ofen: 180°C Ober-Unterhitze vorgeheizt

Vorbereitung ca. 10 Minuten

Backzeit: ca 40 Minuten

Zutaten:

500g Zwetschgen

2 TL Zimt

130g Halbfettmargarine

90g Zucker

50g gemahlene Mandeln

1 TL Zimt

150g Mehl




www.ofenvogel.de

Zubereitung:

- Zwetschgen putzen und vierteln
- Zwetschgen in die gefettete mittlere Ofenhexe legen und mit 2 TL Zimt bestäuben
- Mandeln im Deluxe Blender mit Stufe „Grind“ mahlen
- Streuseln aus den o.g. Zutaten herstellen und über die Zwetschgen verteilen
- Im vorgeheizten Ofen ca 40 Minuten backen, je nachdem wie kross Du die Streusel magst.
- Wir mögen das Crumble gern noch warm mit Vanilleeis