



Zwetschgen - Crumble

aus  zum
Geschmack!

ZUTATEN:

500 g Zwetschgen
1 TL Zimt
2 EL Zucker

Für die Streusel:

80 g gemahlene
Mandeln
125 g Mehl
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
75 g flüssige Butter
etwas Zimt

ZUBEREITUNG:

Halbierte und entsteinte Zwetschgen in eine
Pieform legen. Mit Zucker und Zimt bestreuen.
Für die Streusel zunächst die gemahlene Mandeln
in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten und
dann in einer Rührschüssel mit den weiteren
Zutaten zu Streusel verarbeiten.
Auf den Zwetschgen verteilen.
Bei 200°C ca. 35 Minuten backen.

**Gutes Gelingen
und Guten Appetit.**

