SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Zwetschgen-Crumble mit Kaiserschmarrnzucker und Haselnüssen

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Für die Zwetschgen-Füllung

Etwas Butter für die Form zum Ausstreichen

800 g Reife Zwetschgen

3 Esslöffel Kaiserschmarrnzucker

1 Esslöffel Speisestärke

Für die Haselnuss-Streusel

200 g Dinkelmehl, Typ 630

80 g Ganze Haselnüsse, geröstet

80 g Rohrzucker

1 Prise(n) Salz

100 g Butter, kalte Würfel

Zum Anrichten:

Puderzucker

Vanilleeis (optional)

Schlagsahne (optional)

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2. Backform gut mit Butter ausstreichen.

3. Zwetschgen waschen, trocknen und halbieren oder vierteln, Stein entfernen, dann mit dem Kaiserschmarrnzucker und der Speisestärke mischen.

4. Für die Streusel Mehl und Haselnüsse im Blender mixen, die Nüsse müssen nicht ganz fein sein.

5. Jetzt den Rohrzucker und Salz mit in den Mixer geben, die kalten Butterwürfel dazu und rasch Streusel verarbeiten.

6. Zwetschgen-Mischung flach in die gebutterte Form einfüllen, die Haselnuss-Streusel dann darauf verteilen.

7. Crumble auf der mittleren Einschub-Leiste in den Ofen geben und für ca. 25 - 30 Minuten backen, die Früchte sollten weich sein, sonst noch etwas länger im Ofen lassen.

8. Nun aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Anrichten

1. Den unbedingt noch warmen Crumble mit reichlich Puderzucker und wer möchte, mit Vanilleeis oder Schlagsahne genießen.