

Lieblingsrezept

Knuspriger Zwetschen - Crumble



Zutaten

- 1 kg Zwetschen
- 1 EL Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zimt, gemahlen
- ½ TL Kardamom, gemahlen

- 100 g Butter
- 100 g (brauner) Zucker
- 75 g Mehl
- 75 g b*Sonnenblumenkerne

Zubereitung

Zwetschen waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln und entsteinen. Mit Zucker, Zitronensaft, Zimt und Kardamom mischen und abgedeckt zur Seite stellen.

Mehl, Zucker, Butter und Sonnenblumenkerne in eine Schüssel geben und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Abgedeckt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Eine Tarteform (ca. 28-30 cm) mit Butter fetten und die Zwetschen hineingeben. Die Streuseln gleichmäßig darauf verteilen.

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 40-45 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Etwas abkühlen lassen und – je nach Außentemperatur – lauwarm oder kalt mit Vanilleeis oder halbsteif geschlagener Sahne servieren.



Weitere Rezepte in
unserem Kochbuch auf
bioladen.de/rezepte

Da, wo es immer gut schmeckt.

bioladen ★