

Zwetschenkencrumble mit Vanille-Eis

Zubereitungszeit:

ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

300 g Zwetschken
1 EL brauner Zucker
etwas Vanillezucker
½ EL Speisestärke
100 g Mehl
120 g brauner Zucker
1 TL Vanillezucker
etwas Zimt
100 g weiche Butter

Butter für die Förmchen
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Für den Crumble die Förmchen ausbuttern. Den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Zwetschken entkernen und in beliebig große Stücke schneiden. Mit Zucker, Vanillezucker und Stärke vermischen und auf die Schälchen verteilen.

Mehl mit Zucker, Vanillezucker und etwas Zimt vermengen, weiche Butter unter die Mehlmischung arbeiten, bis eine grobkrümelige Masse entstanden ist. Diese auf den Zwetschken verteilen.

Im Backofen ca. 20-30 Minuten goldgelb backen. Noch heiß mit Staubzucker bestreuen und mit einer Kugel Vanille-Eis (oder Zimt-Eis) servieren.



Weinempfehlung:

Süßer Dessertwein

Kochabend:

5. Okt, 2016 / Jürgen R.