

Zwetschgen-Crumble mit Kaiserschmarrnzucker und Haselnüssen

Dauer: 1 h
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Zutaten:

Equipment:

1 Kuchenbackform
1 Mixer

Für die Zwetschgen-Füllung

etwas Butter für die Form zum Ausstreichen
ca. 800 g Reife Zwetschgen
3 EL Kaiserschmarrnzucker
1 EL Speisestärke

Für die Haselnuss-Streusel

200 g Dinkelmehl, Typ 630
80 g ganze Haselnüsse, geröstet
80 g Rohrzucker
1 Prise Salz
ca. 100 g Butter, kalte Würfel

Zum Anrichten:

reichlich Puderzucker
evtl. Vanilleeis
evtl. Schlagsahne

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.