

Zwetschken-Brombeer-Crumble



Crumble Zutaten für 4 Personen:

300 g Brombeeren
600 g Zwetschken, entsteint
2 EL Zucker
1 Ei Zitronensaft
1 TL Zimt

70 g Zucker
150 g Margarine
150 g Weizenmehl

Die Zwetschken halbieren und mit den Brombeeren mischen. Zitronensaft, Zucker und Zimt untermischen.

Gleichmässig in einer Auflaufform verteilen. Zucker, Margarine und Mehl in einer Rührschüssel geben und mit dem Mixer zu Brösel verarbeiten (nicht zu lange rühren, sonst wird es ein Teig). Diese werden über das Obst gestreut. Bei 180-200°C etwa 20 Minuten backen. Die Brösel sollen goldbraun werden.

Heiß oder kalt genießen. Das Crumble schmeckt auf jeden Fall. Vielleicht noch eine Kugel Vanilleeis dazu und ... genießen.

