

Pflaumencrumble

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für ca. 5 Personen:

100 g	Butter, weiche
100 g	Müsli ohne Früchte
65 g	Mehl, glatt
130 g	Zucker, brauner
1 TL	Zimtpulver
1 ST	Orange - Bio, Abrieb und Saft
500 g	Pflaumen aber auch Marillen und ähnliche Früchte
2 EL	Staubzucker

Herstellung:

1. Ofen auf 170 °C vorheizen.
2. Butter, Müsli, Mehl, braunen Zucker und Zimt mischen.
3. Schale der Orange fein abreiben und den Saft auspressen.
4. Pflaumen waschen, entkernen, würfeln, mit Orangenschale und -saft marinieren.
5. Pflaumen in eine ofenfeste Schale geben.
6. Crumblemasse darüber verteilen und 25 Minuten im Ofen backen.
7. Zum Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Vanilleeis schmeckt ganz wunderbar dazu!

