

# Zwetschkencrumble

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

mit Margarine auch VEGAN ☺. . .

Zutaten für ca. 5 Personen aber eigentlich weniger (weil gar so genial):

600 g Zwetschken oder Pflaumen  
3 EL Zitronensaft  
2 EL Zucker (braun)  
1 TL Zimt, gemahlen

100 g Butter, kalt  
90 g Zucker  
140 g Mehl, glatt  
½ TL Zimt  
1 PR Salz

Optional: 2 – 3 EL Mandelsplitter, die geben dem Ganzen noch einen gewissen Krantsch.

1 Quicheform 26 Ø oder Auflaufförmchen  
etwas Butter zum Auskleiden

Herstellung:

1. Zuerst den Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen und eine (die) Auflaufform (Förmchen) mit Butter ausfetten.
2. Die Zwetschken halbieren, entsteinen und die Hälften jeweils dritteln.
3. In eine Schüssel geben und mit Zitronensaft, Zucker und Zimt vermengen.
4. In die Auflaufform (Förmchen) schichten
5. Die kalte Butter durch der Röstireibe (grob) drücken Zucker, Mehl, Salz bzw. Zimt dazugeben und mit den Händen zu einer krümeligen Masse verkneten.
6. Die Masse gleichmäßig über die Äpfel krümeln, eventuell die Mandelsplitter darauf verteilen und für 30 - 40 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

EIS EIS EIS (Vanille- aber auch ein Walnusseis) passt genial dazu ☺

