



So nah, so gut!

GESCHICHTETER ZWETSCHEN-CRUMBLE

ZUTATEN

150 g	Weißbrot vom Vortag
85 g	Brauner Zucker
1 TL	Zimt
500 g	Zwetschen
2	Mittelgroße, säuerliche Äpfel (z. B. Elstar)
2 EL	Zucker
50 g	Haselnuskerne
50 g	Butter
	Backpapier



ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: ca. 20 Min. | **Koch-/Backzeit:** ca. 40 Min. | **Schwierigkeitsgrad:** leicht

Weißbrot auf einer Reibe raspeln. Brotraspel auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 10–12 Minuten rösten, bis sie knusprig sind. Dabei 2–3 mal durchrühren, damit sie gleichmäßig rösten. Brösel in eine Schüssel geben und mit braunem Zucker und Zimt verrühren

Zwetschen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen. Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Zwetschen, Äpfel und Zucker vermengen

Ein Drittel der Brösel auf 4 Auflaufförmchen (à ca. 10 cm Ø) verteilen. Die Hälfte des Obstes darauf geben, dann das zweite Drittel Brösel darauf verteilen. Das restliche Obst obenauf schichten. Haselnüsse hacken und mit den restlichen Bröseln vermischen. Butter schmelzen und mit den Bröseln verrühren. Auf die Förmchen verteilen. Ofentemperatur reduzieren (E-Herd: 150 °C/ Umluft: 125 °C/ Gas: s. Hersteller). Crumble darin 30–40 Minuten backen, bis die Brösel knusprig sind und eine goldene Farbe angenommen haben. Dazu schmeckt Schlagsahne oder Vanillesoße