



# PFLAUMEN-CRUMBLE

von Jann Bohn

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

800 g	Pflaumen
70 g	Zucker
1 TL	Zimt
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Marsala (Dessertwein)
100 g	Haferflocken, (zart)
90 g	brauner Zucker
75 g	Mehl
90 g	Butter
½ TL	Zimt

## ZUBEREITUNG

Die Pflaumen ordentlich waschen, entsteinen und anschließend halbieren. In einer Schüssel die Hälften der Pflaumen mit dem Zucker, 1 TL Zimt, Zitronensaft und dem Marsala mischen. Anschließend die Pflaumen in einer mit Butter eingefetteten Auflauf (ca. 28 cm) verteilen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

In einer zweiten Schüssel die Haferflocken mit dem braunen Zucker, 1/2 TL Zimt und Mehl vermischen.

Anschließend die weiche Butter mit der Masse verkneten.

Den Streusel krümelweise über die Pflaumen verteilen.

Den Pflaumen-Crumble für ca. 40 Min. goldbraun backen.

Wer die Krümel noch etwas knuspriger und knackig braun mag, kann zum Schluss kurz die Grillfunktion am Ofen einstellen bis die gewünschte Bräune erreicht ist.

Pflaumen-Crumble schmeckt am besten warm.

Dazu passt Schlagsahne und Vanilleeis.

Tipp: Wer gerne viel Streusel mag sollte die dreifache Menge verquirlen.

300 g Haferflocken, 270 g brauner Zucker, 270 g Butter, 1 ½ TL Zimt, 225 g Mehl