

Pflaumen-Crumble mit Zimt

Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Pflaumen (oder Zwetschgen)
- ½ Zitrone
- 2 EL Vanillepuddingpulver
- 1 TL Zimt
- 2 EL Zucker



Für die Streusel:

- 100 g Weizenmehl
- 60 g Butter
- 50 g Rohrohrzucker
- 30 g gemahlene Mandeln

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche die Pflaumen, schneide sie klein und lege sie in eine Schüssel.
2. Presse die Zitrone aus und gieße den Saft zu den Pflaumen.
3. Rühre das Vanillepuddingpulver, den Zucker und Zimt unter.
4. Gib die Pflaumenmischung in eine kleine Auflaufform.
5. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.
6. Verknete in einer Schüssel die Zutaten für die Streusel.
7. Verteile die Streusel auf der Pflaumenmischung.
8. Backe den Crumble für 25 Minuten im Ofen goldgelb.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

