

Jetzt ist Pflaumenzeit und die richtige Zeit für ein leckeres

Pflaumen- Crumble

Zutaten:

500 g Pflaumen
250 g Mehl
100 g Zucker
150 g Butter
100 g Zartbitter- od. Vollmilchschokolade
1 Prise Salz
1/2 Teel. Zimt

Zubereitung:

Pflaumen waschen, entkernen und halbieren od. vierteln.

Pflaumen in eine leicht gefettete Auflaufform geben.

Mehl, Zucker , eine Prise Salz vermengen und mit der Butter mit den Händen oder dem Rührgerät zu Streuseln verarbeiten. Zimt nach Geschmack hinzufügen.

Die Streuselmasse auf die Pflaumen verteilen und bei 190 Grad im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 30 Min. backen.

Lauwarm od. kalt servieren.

Dazu schmeckt Vanillinsoße od. halbfest geschlagene Sahne.
Hmmm...lecker!