



REZEPT
DES MONATS

—
Pflaumen – Crumble

Zutaten für 4 Personen

600 g	Pflaumen, gewaschen und entsteint
1-2 EL	Zucker
½ TL	Zimt
70 g	Mehl
80 g	Butter
90 g	Zucker
50 g	Haferflocken
40 g	Kokosraspel od. Mandeln

Zubereitung

- die Pflaumen mit Zucker und Zimt vermengen und kurz ziehen lassen
- Butter schmelzen
- inzwischen Mehl, Zucker, Vanillezucker, Haferflocken, Kokos/Mandeln mit der geschmolzenen Butter in eine Schüssel geben und zu Streuseln verkneten
- die Pflaumen samt Saft in eine Auflaufform geben und die Streusel darüber streuen
- im Ofen bei 180°C goldbraun backen

Guten Appetit!