



Menge 4 - 6 Portionen



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

ZWETSCHGENCRUMBLE MIT AMARETTINISTREUSELN

Fruchtiger Pflaumenaufbau mit knusprigen Streuseln - warm serviert mit Vanilleeis ein Gedicht!



Zubereitung

- 1.** Zwetschgen waschen, entsteinen und in Stücke schneiden. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Saft auspressen.
- 2.** Zwetschgen zusammen mit Zitronenschale, Zitronensaft und braunem Zucker in eine große Auflaufform geben.
- 3.** Butter mit braunem Zucker, Zimt, Salz und Mehl verrühren. Amarettini grob zerbröseln, zusammen mit den Mandeln dazugeben und die Masse zu Streuseln verkneten. Streusel auf den Zwetschgen verteilen.
- 4.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 20-30 Minuten knusprig backen.
- 5.** Frisch aus dem Ofen mit je einer Kugel Vanilleeis servieren.

Zutaten

Für die Fruchtschicht:

1 kg	Zwetschgen (oder Pflaumen)
1	Bio-Zitrone
4 EL	Diamant Brauner Zucker

Für die Streusel:

100 g	kalte Butter (oder Margarine)
75 g	Diamant Brauner Zucker
1/2 TL	Zimt
1 Prise	Salz
150 g	Mehl
100 g	Amarettini
75 g	gehackte Mandeln
	Vanilleeis

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.