

Saftiges Zwetschkencrumble



740 g Zwetschken
250 g Äpfel
100 ml Wasser
2 EL Kristallzucker
1 Prise Zimt
60 g kalte Butter
20 g Walnüsse
75 g Mehl
30 g Kristallzucker
50 g Rohrzucker
1 Prise Salz

Zwetschken waschen und entsteinen. Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das gesamte Obst in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit Wasser, Zucker und Zimt etwa 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Kurz überkühlen und in eine Tarte-oder Auflaufform geben.

Für das Crumble Butter klein würfeln und Nüsse fein hacken. Mit den Fingerspitzen Mehl, Butter, Zucker, Salz und Walnüsse vermischen, bis eine krümelige Konsistenz entsteht.

Streusel über der Obstmischung verteilen und alles 20 bis 30 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 200°C goldbraun backen.