

# Zwetschgen-Crumble

auf Vanille Eis



## Zutaten:

800 Gramm	<i>Zwetschgen</i>
125 Gramm	<i>brauner Zucker</i>
2 Teelöffel	<i>gemahlener Zimt</i>
200 Gramm	<i>Kokoszwieback</i>
50 Gramm	<i>Mehl</i>
100 Gramm	<i>Butter</i>
1	<i>Ei</i>



## Zubereitung:

1. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen
2. Mit dem Zucker und Zimt mischen
3. Kokoszwieback im Mixer fein zerbröseln
4. Das Mehl dazugeben
5. Die Butter zerlassen und zusammen mit dem Ei zu den Bröseln geben
6. Alles mischen, bis etwa erbsengroße Streusel entstanden sind
7. Die Zwetschgen in eine Auflaufform geben und mit den Streuseln bedecken
8. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (bitte nicht mit Umluft, da die Streusel sonst austrocknen) auf der 2. Einschubleiste von unten 25 Minuten backen
9. Warm mit Vanillesauce oder Schlagsahne servieren