



Zwetschgen Crumble



Zutaten:

175 Gramm	<i>weiche Butter</i>
200 Gramm	<i>Haferflocken</i>
100 Gramm	<i>Mehl</i>
175 Gramm	<i>brauner Zucker</i>
2 Teelöffel	<i>Zimtpulver</i>
Saft einer	<i>Zitrone</i>
1 Kilogramm	<i>Zwetschgen</i>



Zubereitung:

1. den Backofen auf 190°C vorheizen (Umluft 170°C und Gas Stufe 3)
2. die Butter mit den Haferflocken, dem Mehl, dem Zucker und dem Zimt in einer Schüssel vermischen
3. die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen
4. die Hälften etwas einritzen
5. anschließend mit etwas Zitronensaft beträufeln
6. die Zwetschgenhälften in einer gefetteten Auflaufform auslegen, so dass der Boden komplett belegt ist
7. die Crumblemasse darauf gleichmäßig verteilen
8. im Backofen auf der 2. Schiene vom unten 25 Minuten backen
9. wem das noch nicht genug ist kann noch Schlagsahne dazu schlagen