



ZUTATEN

- Pflaumen:  
 500g Pflaumen  
 1 Apfel  
 2 TL Zimt  
 1 Vanilleschote  
 3 EL brauner Zucker  
 4 EL Wasser
- Streusel:  
 50g kernige Haferflocken  
 50g Mehl  
 50g brauner Zucker  
 2 TL Zimt  
 50g Butter  
 Prise Salz
- Sahne:  
 200ml Sahne  
 1/2 Vanilleschote  
 3 TL Zucker

REZEPT: PFLAUMENCRUMBLE MIT VANILLESAHNE

1. Ofen auf 200°C vorheizen
2. Für die fruchtige Pflaumenmischung, Pflaumen waschen, entkernen und vierteln. Anschließend den Apfel ebenfalls waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden
3. Pflaumen und Apfelstücke zusammen mit Zimt, Vanillemark, braunem Zucker und Wasser für 10 Minuten in einem kleinen Topf köcheln lassen
4. Für die Streusel die kernigen Haferflocken mit Mehl, braunem Zucker, Zimt, geschmolzener Butter und einer prise Salz mischen
5. Die heiße Pflaumenmischung entweder in eine große Pfanne oder eine Auflaufform geben und großzügig mit den Streuseln bedecken
6. Pflaumencrumble für 20 Minuten im Ofen backen
7. Für die Vanillesahne die Sahne mit dem Vanillemark und dem Zucker halbfest schlagen
8. Den warmen Pflaumencrumble in einer Schüssel oder einem tiefen Teller zusammen mit einem Klacks Vanillesahne servieren

REICHT FÜR 4 PERSÖNLICHEN  
DAUERT 40 MINUTEN  
(VORBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN)




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

NOTIZEN

