Zwetschgen-Crumble mit Kaiserschmarrnzucker und Haselnüssen

Dauer:	1 h
Schwierigkeit:	Leicht
Zusatzinfos:	Vegetarisch

Zutaten:

Equipment:	
1	Kuchenbackform
1	Mixer
Für die Zwetschgen-Füllung	
etwas	Butter für die Form zum Ausstreichen
ca. 800 g	Reife Zwetschgen
3 EL	Kaiserschmarrnzucker
1 EL	Speisestärke
Für die Haselnuss-Streusel	
200 g	Dinkelmehl, Typ 630
80 g	ganze Haselnüsse, geröstet
80 g	Rohrzucker
1 Prise	Salz
ca. 100 g	Butter, kalte Würfel
Zum Anrichten:	
reichlich	Puderzucker
evtl.	Vanilleeis
evtl.	Schlagsahne

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Backform gut mit Butter ausstreichen.
3. Zwetschgen waschen, trocknen und halbieren oder vierteln, Stein entfernen, dann mit dem Kaiserschmarrnzucker und der Speisestärke mischen.
4. Für die Streusel Mehl und Haselnüsse im Blender mixen, die Nüsse müssen nicht ganz fein sein.
5. Jetzt den Rohrzucker und Salz mit in den Mixer geben, die kalten Butterwürfel dazu und rasch Streusel verarbeiten.
6. Zwetschgen-Mischung flach in die gebutterte Form einfüllen, die Haselnuss-Streusel dann darauf verteilen.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim

7 Crumble auf der mittleren Einschub-Leiste in den Ofen geben und für ca. 25 – 30 Minuten backen, die Früchte sollten weich sein, sonst noch etwas länger im Ofen lassen.

8 Nun aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Anrichten

1 Den unbedingt noch warmen Crumble mit reichlich Puderzucker und wer möchte, mit Vanilleeis oder Schlagsahne genießen.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim