Ofenwarmes Zwetschgencrumble

Es ist endlich Zwetschgen-Zeit und ich liebe Zwetschgen in allen Variationen und Formen! Zwetschgenzeit heißt für mich immer Herbstanfang. Aber was ist eigentlich der Unterschied zwischen Pflaumen und Zwetschgen?

Die Zwetschge ist ein Steinobst, genau wie die Pflaume. Eigentlich unterscheiden sie sich nicht groß, aber die Zwetschge ist meist etwas kleiner, länglicher und vor allem immer violett gefärbt. Pflaumen können auch rundlicher sein und habe eine lange Naht. Sie sind manchmal eher rötlich gefärbt. Zwetschgen sind meist leichter zu verarbeiten, weil sich der Kern besser aus dem Fruchtfleisch rauslösen lässt und deshalb verarbeite ich sie gerne! Zu Mus, zu Kuchen, zu Zwetschgencrumble.

Zutaten für 4 Schälchen Zwetschgencrumble:

- Je nach Größe der Schälchen 3-5 Zwetschgen
- etwas Zucker
- 40g Haferflocken
- 50g Zucker (hier eignet sich sehr gut Rohrohrzucker, weil der einfach noch mehr knuspert und mehr Geschmack gibt, als der normale Raffinade-Zucker. Ach ja und mehr Wirk- und Nährstoffe hat der Rohrohrzucker auch noch… □)
- 70g Butter in Stückchen
- 90g Mehl
- eine Prise Zimt

Außerdem: 4 ofenfeste Schälchen, oder eine kleine Auflaufform

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Zwetschgen waschen, halbieren und den Stein entfernen. Auf die Schälchen aufteilen und mit etwas Zucker bestreuen. Die restlichen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel gleichmäßig auf den Zwetschgen verteilen und leicht andrücken. Die Schälchen in den Ofen schieben und etwa 30-35 Minuten backen. Fertig □ Dazu passt herrlich eine Kugel Vanilleeis und/oder geschlagene Sahne.

Lauwarm schmeckt der Zwetschgencrumble am besten! Lasst es euch schmecken!

Eure Paula