

# Apfel-/ Pflaumen-Crumble

---

Quelle: unbekannt

Menge: 2 große Portionen (Auflaufform 17x23 cm)

Ein Crumble ist ein schnelles und leckeres Dessert oder Alternative zum Kuchen. Dabei wird kleingeschnittenes Obst mit Streuseln bedeckt und gebacken

## Zutaten

Streusel:

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- ggf. Haferflocken oder Nüsse nach Belieben

Fruchtschicht:

- ca. 500 g Pflaumen oder Äpfel
- Zimt nach Belieben

## Zubereitung

1. Obst waschen, entkernen/ entsteinen und kleinschneiden
2. Nach Belieben mit Zimt und ggf. etwas Zucker bestreuen
3. Für die Streusel: Mehl und Zucker in einer Schüssel vermischen, Butter in Flocken hinzugeben und mit einem Rührgerät oder den Händen zu Streuseln vermengen
4. Streusel auf den Früchten verteilen
5. ca. 30 Minuten bei 175 Grad in vorgeheizten Backofen backen bis das Obst weich und die Streuse goldbraun sind