

Zwetschgen-Crumble

1/8 l Rotwein
3 Eßl. Zucker
etwas Zimt
nach belieben: Prise Nelken, Prise Piment
ca. 2 Eßl. Speisestärke
mit Orangen- und Zitronensaft anrühren

erhitzen
einrühren
dann mit
eindicken
rühren bis Masse glasig wird.

ca. 700 g Zwetschgen
entkernen und halbieren

in eine Auflaufform geben, mit der Rotweinmasse gut vermischen.

Streusel vorbereiten:

150 g Mehl
100 g weiche Butter
3 Eßl. Zucker
etwas geriebene Zitronenschale oder Orangenschale
100 g Marzipan
mit Handrührgerät verrühren

zuletzt 30 g Amarettinkekse zerbröseln und unterheben.

Die Streusel auf die Masse geben und

bei 200 ° Ober- Unterhitze
30 – 35 Minuten backen

Abwandlungen:

Bei hellem Obst wie z.B. Pfirsich, Aprikose, Ringlo, Äpfel

bitte Weißwein oder helle Säfte nehmen

bei dunklem Obst wie Zwetschgen, Kirschen, gemischte Beeren usw.

Rotwein bzw. dunkle Säfte nehmen.

Wer kein Marzipan mag kann etwas mehr Butter zugeben.

Statt Amarettini kann auch Crunch-Müsli, Haferflocken, Haselnüsse, Walnüsse, Cantuccini verwendet werden.

Oder, oder, oder....der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Gutes Gelingen!
Angela Broich