



Zwetschgencrumble Gouroudugout

von Silvio Blaser

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/55057-rzpt-zwetschgen-crumble>

Tags: Einfach, Glutenfrei, günstig, Vegetarisch, schnell, Vegan, Laktosefrei

200 g Haferflocken	Ofen auf 180°C vorheizen.
100 kg Rohrzucker	
* 0.65 g Zimt	
150 g Mehl	
160 g Butter	Haferflocken, braunen Zucker, 1/2 TL Zimt und Mehl in einer Schüssel vermischen. Die weiche Butter einarbeiten bis sich alles vermischt hat. Kalt stellen.
1.5 kg Zwetschgen	Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen - in eine eingefettete Auflauf-Form geben.
60 g Zucker	darüber streuen
1.0 Prise Salz	darüber streuen
* 1.3 g Zimt	darüber Streuen
0.5 Stück Zitronen	Schale dazu reiben. 1 EL Saft darüber verteilen. Alles gut mischen.
	Den Teig krümelweise über die Zwetschgen verteilen.
	Zwetschgen-Crumble für ca. 40 Min. goldbraun backen. Wer die Krümel noch etwas knuspriger und knackig braun mag, kann zum Schluss kurz die Grillfunktion am Ofen einstellen bis die gewünschte Bräune erreicht ist.
	Zwetschgen-Crumble schmeckt am besten, wenn ihr ihn noch heiß serviert. Dazu passt Schlagrahm oder Vanilleeis.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Ofen auf 180°C vorheizen.