Zwetschgenkompott mit Crumble

von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

1.5 kg Zwetschgen	
250 g Zucker	
5 dl Wasser	
5.0 g Zimt	STK Zimtstangen!!!
10 Stück Nelken	
170 g Mehl	
80 g Zucker	
125 g Butter	kalt, in kleinen Stücken

Kompott

1 Wasser mit Zucker erhitzen. Entsteinte Pflaumen, Zimtstange und Nelken zugeben.

2 Auf kleiner Flamme ca. 10 Min. dünsten.

Crumble:

Alle Zutaten mit den Händen kurz verkneten, bis sich das Mehl mit der Butter verbunden hat und sich Klümpchen bilden. Die Klümpchen sollten ungefähr gleich gross sein. Streusel sofort verwenden oder bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.