

Hier und heute



Zwetschgen-Crumble mit Haferstreuseln

Matthias Ludwigs startet in die Pflaumensaison. Unser Patissier zaubert köstlichen Zwetschgen-Crumble mit Haferstreuseln.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für sechs Portionen

Zutaten für die Füllung

- 600 g Zwetschgen
- 30 g Zucker
- 10 g Stärke
- etwas Abrieb einer Tonkabohne (Dosierung wie Muskatnuss/alternativ Mark einer Vanilleschote)

Zutaten für die Haferstreusel

- 80 g Butter
- 80 g feine Haferflocken
- 40 g Mehl
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Zimtsahne

- 150 g Sahne
- 50 g Crème fraîche
- 10 g Zucker
- Zimt nach Geschmack

Zubereitung

Zwetschgen entsteinen und die Hälften jeweils nochmals halbieren. Zwetschgenstücke mit Zucker, Tonkabohne und Stärke vermengen und in eine gebutterte Auflaufform geben. Butter, Haferflocken, Mehl, Zucker und Salz zu Streuseln verkneten, in dem man sie zwischen den Händen reibt. Dann über die Zwetschgen streuen. Zwetschgen-Crumble im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft circa 30 Minuten goldbraun backen. Die Sahne steifschlagen. Anschließend Crème fraîche, Zucker und Zimt unterrühren. Zwetschgen-Crumble noch lauwarm servieren und nach Belieben Zimtsahne dazu reichen.