



## Zwetschgen-Mohn-Crumble

### Zutaten:

350g Zwetschgen  
150g Brombeeren  
1 Pck. Vanillezucker

### Streusel:

80g Butter  
100g Mehl  
50g gemahlene Mandeln  
60g Zucker  
1-2 Pr. Salz  
15g Mohn



### Zubereitung:

Vierteln und entsteinen Sie die Zwetschen, halbieren die Brombeeren und vermengen dies mit den gemahlenden Mandeln oder Erdnüssen sowie dem Vanillezucker. Wer mag, kann auch hier etwas Mohn hinzu geben.

Verteilen Sie das Obst dann in einer vorbereiteten Auflaufform.

Nun bereiten Sie die Streusel zu. Dafür Butter, Mehl, Mohn und Zucker miteinander vermengen. Für Streusel bereiten Sie eine trockene Masse zu. D.h. ist ihnen die geknetete Masse zu saftig, geben Sie einfach etwas Mehl hinzu. Eine Prise Salz bitte nicht vergessen.

Die Streusel nun über die Zwetschen bröseln. Nicht zu dünn.

5-10 Minuten bei ca. 200°C in den Ofen bei Umluft backen.

Nachdem sie den fertigen Crumble aus dem Ofen genommen haben, geben Sie noch etwas Sahne oder Sauerrahm darüber. Dann ist ihr Crumble sehr schön saftig. Lecker genießen und schnell zu zaubern.

Guten Appetit!



**FRANKEN  
FERNSEHEN**