

Pflaumen-Crumble

Zutaten für 3 Personen

- 300g Pflaumen
- 1 TL Zitronensaft
- 20 g Haferflocken, zart
- 20 g Walnüsse, gehackt oder gemahlen
- 30 g brauner Zucker
- 30 g Mehl, auch Dinkel oder Rogge möglich
- 30 g Margarine
- 1 Prise Zimt
- Öl für die Form



Zubereitung:

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren, den Kern entfernen. Eine flache Auflaufform mit etwas Öl einfetten und die Zwetschgen mit der offenen Seite nach oben hineinlegen. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Zutaten von Haferflocken bis Zimt miteinander verkneten und Streusel machen. Die Streusel auf den Zwetschgen verteilen.
2. Im Backofen bei 180 Grad Heißluft ca. 30-35 Minuten backen, bis die Streusel anfangen, etwas braun zu werden. Das Crumble schmeckt warm am besten.

Dazu passt Vanilleeis (vegan).