Pflaumen – Walnuss – Crumble

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 55m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });

Der „englische Klassicker“, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 800 g reife, entkernte, halbierte Pflaumen
- 1 Tl gemahlener Zimt
- 100 g weißer Zucker
- 4 El brauner Rum
- Für das Crumble:
- 175 g gesiebtes Mehl
- 75 g brauner Zucker
- 75 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 125 g grob gehackte Walnüsse
- Etwas Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Mit dem weißen Zucker, dem Zimt und dem Rum marinieren und in einer Auflaufform verteilen.

Schritt3

Das Crumble:

Schritt4

Die weiche Butter mit dem Mehl und dem braunen Zucker mengen und mit den Fingerspitzen zu

Streuseln verarbeiten, bis alles „krümelig“ wird.

Schritt5

Die grob gehackten Walnüsse hinzu geben, unterarbeiten. Alles gleichmäßig auf den Pflaumen verteilen und für ca.40 min. bei mittlerer Hitze backen; die Streusel sollten goldbraun, appetitlich sein.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die ganze Auflaufform mit Puderzucker einstäuben und warm zu Tisch geben.

Schritt8

Gern reiche ich dazu noch eine Zimt – oder Rumsahne.

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** preiswert, saisonal

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pflaumen-walnuss-crumble/