



Zwetschgenstreusel

Zwetschgenstreusel, ein einfaches Backrezept ganz ohne Kuchen - Streusel, dazu wird Mehl, Zucker und Butter vermischt und über die Früchte gegeben. Daraus entsteht nach dem Backen eine leicht knusprige Schicht. Darunter Zwetschgen, leicht mit Zucker, wenig Zitronenschale, feinen Mandelsplittern und Zimt bestäubt.

Zutaten

Streusel:

50g Mehl
30g Zucker
30g kalte Butter in Stücken
etwas abgeriebene Zitronenschale

Zwetschgen:

300g Zwetschgen
1Tl Zucker
1/2Tl Zimt
2Tl Mandelscheibchen

Zubereitung

Alle Zutaten für die Streusel mit den Fingern miteinander verreiben. In den Kühlschrank stellen.

Zucker, Zimt und Mandelscheibchen miteinander vermischen.

Zwetschgen halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine ausgebutterte Gratinform legen. Zimt-Zucker darüber streuen. Kalte Streuselmasse darüber bröseln.

Im oberen Drittel des auf 220° vorgeheizten Ofens ca. 15 - 20 Minuten überbacken.

Noch warm servieren.



Streuselmasse (kühl stellen)



Zwetschgen mit Mandeln, Zucker und Zimt



Zwetschgenstreusel vor dem Backen



Frisch aus dem Ofen