

Zwetschgen Crumble mit Creme

🕒 30 min 👤 4 Personen

Zutaten

Für die Streusel:

- 200 g Mehl
- 100 g kalte Butter
- 100 g Zucker
- 1 TL Zimt

Für die Creme:

- 200 g Mascarpone oder Quark
- 150 g geschlagene Sahne
- 70 g Zucker
- 100 g Naturjoghurt

Für die Zwetschgen:

- 400 g Zwetschgen
- ½ Zitrone
- 1 TL Zimt
- 1 EL Zucker (optional)
- Schuss Wasser

Zubereitung

1. Alle Zutaten **für die Zwetschgen** in einen Topf oder eine Pfanne geben und für 5-10 min köcheln lassen. Anschließend auskühlen lassen.
2. **Für die Streusel:** Alle Zutaten zusammen geben und zu Streuseln kneten. Auf ein Backblech geben und 15 min. bei 180°C backen.
3. **Für die Creme:** Alle Zutaten verrühren
4. Zwetschgen in kleine Gläser geben, die Creme darauf verteilen und mit Streuseln bestreuen.

guten Appetit!



- Das ganze kann genauso mit Äpfeln gemacht werden. Dafür einfach anstelle der Zwetschgen 4 Äpfel verwenden

