



# ZWETSCHGEN-CRUMBLE – ZWETSCHGEN AUS DEM OFEN MIT STREUSELN

## Zutaten für den Streuselteig:

250 g zimmerwarme Butter  
350 g Mehl  
150 g Puderzucker

## Für die Zwetschgenschicht:

1 kg Zwetschken und/oder Pflaumen  
4-5 EL Zucker je nach Säure der  
Zwetschgen  
1 TL Vanillepulver  
2 TL Zimt  
½ TL Kardamom



## Zubereitung:

- 1) Bereitet zunächst den Streuselteig zu. Dafür vermischt ihr das Mehl mit dem Puderzucker in einer Schüssel, fügt die zimmerwarme Butter hinzu und verknetet zügig einen Teig. Streuselteig ist üblicherweise trocken und bröselig. Meiner ist das aufgrund der Buttermenge und dem Puderzucker nicht und deswegen schmeckt er am Ende sogar noch besser als der klassische. Deckt die Schüssel mit Frischhaltefolie ab und stellt sie für 20-30 min in den Kühlschrank.
- 2) In der Zwischenzeit wascht und entkernt ihr die Zwetschgen und schneidet sie in kleinere Stückchen.
- 3) Vermischt sie mit dem Zucker und den Gewürzen und gebt sie in eine befettete Form der Größe: 40x24 cm
- 4) Über den Zwetschgen verteilt ihr die Streuselmasse gleichmäßig und backt das Crumble bei 180 Grad Umluft oder 200 Grad O/U Hitze ca. 30 min bis die Streuseldecke eine schöne Farbe angenommen hat.
- 5) Bestreut das Crumble mit Puderzucker und serviert es einfach so oder zusammen mit etwas Schlagsahne oder einer Kugel Vanilleeis.

## **Sastojci za slatke mrvice (prhko tijesto):**

250 g maslaca na sobnoj temp.  
350 g brašna  
150 g šećera u prahu

## **Za sloj od šljiva:**

1 kg šljiva  
4-5 kašika šećera, zavisno od  
slatkoće šljiva  
1 kašičica vanilije u prahu  
2 kašičice cimeta  
½ kašičice kardamoma



## **Priprema:**

- 1) Prvo pripremite tijesto za mrvice. Pomiješajte brašno i šećer u prahu u jednoj posudi. Dodajte omekšali maslac i brzo zamijesite tijesto. Masa za mrvice inače ne bude kompaktna i prilično je suha. Moje tijesto nije tako jer koristim veću količinu maslaca i šećer u prahu pa se na kraju formira prilično kompaktno tijesto koje bude i ukusnije od običnog tijesta za mrvice. Posudu prekrijte prozirnom folijom i stavite 20-30 min u frižider.
- 2) U međuvremenu operite šljive, izvadite košpice i izrežite ih na komadiće.
- 3) Šljive pomiješajte sa šećerom i začинима pa ih stavite u kalup: 40x24 cm
- 4) Po njima raspodijelite tijesto za mrvice koje rukama isitnite na male komadiće. Pecite sve na vrućem zraku na 180 stepeni ili na 200 stepeni gornji/donji grijači oko 30 min dok mrvice ne poprime lijepu boju.
- 5) Pečene šljive pospite šećerom u prahu i servirajte ih same ili sa šlagom ili kuglom sladoleda od vanilije.