Apfel-Pflaumen-Crumble

Zubereitungszeit: 45 min

Kochzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1 h 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Kalorien p.P.: 445 kcal

Zutaten

3 Stück(e) Äpfel, in Würfeln

600 g Pflaumen, halbiert und entsteint

150 g Butter, in Stücken zzgl. etwas mehr zum Fetten

150 g Dinkelmehl Type 630

75 g zarte Haferflocken

75 g brauner Zucker

2 Teelöffel OSTMANN winterliches Crumble Gewürz

1 Stück(e) Prise Salz

nach Belieben Vanilleeis oder -soße zum Servieren

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 22 x 28 cm) mit etwas Butter einfetten. Die Äpfel und Pflaumen darin verteilen.

2. Butter, Mehl, Haferflocken, Zucker und das Crumble-Gewürz mit den Händen zu Streuseln verkneten.

3. Die Streusel in der Auflaufform über den Früchten verteilen und den Crumble im Ofen für ca. 40 Min. backen. Nach Belieben pur, mit Vanilleeis oder -soße servieren.