

Zwetschgen-Crumble

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [21.10.2015](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Zutaten

für 4 Personen

600 g Zwetschgen
120 g Gelierzucker
1 Zimtstange
120 ml Rotwein

Crumble:

65 g weiche Butter
50 g Rohrohrzucker
1 EL Vanillezucker
100 g Mehl

Zubereitung

Die Zwetschgen entkernen, vierteln, gut waschen und trockentupfen.

Den Gelierzucker karamellisieren, mit Rotwein ablöschen, Zimt zugeben und den Karamell auflösen lassen.

Nun die Zwetschgen hinzugeben und aufkochen.

Die Zimtstange entfernen und das Kompott in hitzebeständige Schälchen abfüllen.

Für den Crumble weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und Mehl mischen und zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Den Crumble auf die, mit Kompott abgefüllten Schälchen verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C goldbraun backen.

Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.

Das Dessert wird lauwarm serviert.