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.