# Pflaumen-Crumble mit Zimt

## Zutaten für 4 Portionen

- 400 g Pflaumen (oder Zwetschgen)
- ½ Zitrone
- 2 EL Vanillepuddingpulver
- 1 TL Zimt
- 2 EL Zucker

### Für die Streusel:

- 100 g Weizenmehl
- 60 g Butter
- 50 g Rohrohrzucker
- 30 g gemahlene Mandeln

| | |
|---|---|
| **Arbeitszeit:** | ca. 15 Minuten |
| **Kochzeit/Backzeit:** | ca. 25 Minuten |
| **Gesamtzeit aktiv:** | ca. 40 Minuten |

## Zubereitung:

1. Wasche die Pflaumen, schneide sie klein und lege sie in eine Schüssel. Presse die Zitrone aus und gieße den Saft zu den Pflaumen. Rühre das Vanillepuddingpulver, den Zucker und Zimt unter.
2. Gib die Pflaumenmischung in eine kleine Auflaufform.
3. Heize den Backofen auf **200°C Ober-/Unterhitze** vor.
4. Verknete in einer Schüssel die Zutaten für die Streusel. Verteile die Streusel auf der Pflaumenmischung.
5. Backe den Crumble für **25 Minuten** im Ofen goldgelb.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.