

Prinz-Eugen-Straße 2  
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenauekreis.de  
www.EZ-Ortenau.de



## Zwetschgen – Crumble mit Vanillesoße

Zutaten:	Zubereitung:
Eine Auflaufform leicht einfetten.	
1 kg Zwetschgen Saft 1 Zitrone ½ TL Zimt 1-2 TL Honig	Waschen, entsteinen, vierteln. Mit den Zwetschgen vermischen und alles in die Auflaufform geben.
70 g Butter 100 g Vollkornmehl 75 g Zucker 1 P. Vanillezucker 100 g gehackte Walnüsse oder Mandeln.	In einem kleinen Kochtopf schmelzen. Dazu geben und verrühren, bis sich alles verbunden hat und vom Boden löst, diese Streuselmasse auf den Zwetschgen verteilen.
<b>Im Backofen bei 175 Grad Heißluft 25 Minuten goldbraun backen.</b>	
<b>Vanillesoße:</b>	
1 Ei 10 g Speisestärke (1 EL) 1 EL Zucker 1 P. Vanillezucker oder das Mark einer halben Vanilleschote	In einem Kochtopf miteinander verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu erkennen sind.
500 ml kalte Milch 1,5% Fett	Zugeben und unter stetigem Rühren einmal aufkochen lassen.
In einen Krug füllen oder direkt über den noch warmen Auflauf geben möglichst rasch servieren.	

