

Pflaumencrumble

Zutaten für die Pflaumen:

- 600 g Pflaumen
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 Bio-Orange
- 1 EL Speisestärke
- 150 g Marzipan-Rohmasse

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) oder 160 Grad (Umluft) vorheizen.

Orange heiß abwaschen, trocknen, abreiben und auspressen. Pflaumen waschen, entsteinen und halbieren - alternativ können auch Äpfel, Birnen oder Blaubeeren verwendet werden. Die Pflaumen in eine Schüssel geben. Zucker, Zimt, Orangenabrieb, Speisestärke und die Hälfte des Orangensaftes hinzufügen und gut vermengen. Die Pflaumen mit der Schnittseite nach oben in eine gefettete Auflaufform oder kleine Portionsförmchen legen. Kleine Stückchen Marzipan in die Mulden der Pflaumen geben.

Zutaten für die Streusel:

- 150 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g kalte Butter
- 1 Prise Salz
- 50 g gehobelte Haselnüsse

Mehl, Zucker, Salz und Haselnussblättchen in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen schneiden und hinzufügen. Mit den Händen oder einem Knethaken rasch zu groben Streuseln verarbeiten. Die Streusel gleichmäßig über die Pflaumen verteilen.

Den Crumble im Ofen 30-40 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun und die Pflaumen saftig sind.

Zutaten für die Creme:

- 200 g saure Sahne
- 200 g Sahne
- 40 g Puderzucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Sahnesteif

Alle Zutaten in einen Rührbecher geben mit einem Handrührgerät halbsteif aufschlagen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 07.12.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen