

# Brombeer-Zwetschgen-Crumble

821

**Typ:** Nachspeise

**Quelle:** Brigitte Sonderheft 1, 2015, S. 58

\*\*\*

**Bemerkungen:** Geht auch hervorragend mit Äpfeln (leicht andünsten)

**Zutaten:** FÜR 6 PORTIONEN  
Streusel  
100 g Marzipanrohmasse  
150 g Mehl  
100 g Butter (weich)  
75 g Zucker  
1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale  
30 g Amaretti (italienische Mandelkekse)

Obstmischung  
500 g Zwetschgen (ersatzweise TK)  
400 g Brombeeren (ersatzweise TK)  
125 ml Rotwein  
75 g Zucker  
1/2 TL Zimtpulver  
1 Msp. Nelkenpulver  
2 gestr. El Speisestärke  
2 El Zitronensaft  
2 El Orangensaft

**Rezept:**

1. Für die Streusel das Marzipan grob raspeln, mit Mehl, Butter, Zucker und Zitronenschale in einer Schüssel zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu groben Streuseln verarbeiten. Amaretti in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Rollholz grob zerstoßen. Keksbrösel mit den Händen unter die Streusel mischen. Streusel kalt stellen.
2. Für die Obstmischung Zwetschgen putzen, waschen, halbieren und entsteinen. Brombeeren verlesen. Rotwein, Zucker, Zimt und Nelke aufkochen. Stärke mit Zitronen- und Orangensaft glatt rühren, in den Rotwein rühren, erneut aufkochen lassen. Mischung über das Obst geben und gut durchmischen. In eine ofenfeste Form (ca. 26 cm Ø) geben. Streusel gleichmäßig darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der untersten Schiene 30-35 Minuten backen. Dazu passt halb steif geschlagene Sahne.