

Pflaumen-Birnen-Crumble

Für zwei Personen

250 g Zwetschgen	1 Birne	120 g Emmer Mehl
1 EL Kokosflocken	1 EL Haferflocken	50 g Butter
2 EL Zucker	2 EL Puderzucker	1 EL Vanillezucker
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	1 Prise Zimt	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Die Birne waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Den Puderzucker mit Zimt vermischen und unter das Obst rühren. Zugedeckt kurz marinieren. Das Mehl in eine Schüssel sieben und das Backpulver, den Zucker, den Vanillezucker, die Kokos- und Haferflocken untermischen. Dazu die Butter in kleinen Stücken dazugeben. Alles mit den Fingerspitzen zu Bröseln zerkleinern. Eine Gratin-Form einfetten und das Obst samt Saft einlegen. Die Streusel gleichmäßig darauf verteilen und im heißen Ofen etwa 25 Minuten goldbraun backen. Das Pflaumen-Birnen-Crumble im heißen Ofen etwa 25 Minuten goldbraun backen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Kathrin Taupe am 06. Februar 2014