

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de

Zwetschgen-Crumble mit Rumtopf-Früchten – Herbstliches Dessert mit L.W.C. Michelsen Rumtopf

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1 h 5 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Zwetschgen-Crumble mit Rumtopf-Früchten – Herbstliches Dessert mit L.W.C. Michelsen Rumtopf

Für die Fruchtfüllung:

600 g frische Zwetschgen

150 g Köstlicher Rumtopf von L.W.C. Michelsen (inkl.
etwas Rumflüssigkeit)

1 Esslöffel brauner Zucker

1 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Speisestärke

Für die Streusel:

150 g Mehl

100 g Haferflocken

100 g kalte Butter

80 g Vanillezucker

1 Prise(n) Salz

0.5 Teelöffel Zimt

Zum Servieren:

1 Esslöffel Vanilleeis pro Portion

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. - Die Zwetschgen halbieren, entsteinen und mit dem Köstlichen Rumtopf von L.W.C. Michelsen, dem braunen Zucker, dem Zimt und der Speisestärke vorsichtig vermengen. - Die Fruchtmischung in eine leicht gebutterte Auflaufform geben. - Für die Streusel Mehl, Haferflocken, kalte Butter, Vanillezucker, Salz und Zimt mit den Händen zu groben Streuseln verarbeiten. - Die Streusel gleichmäßig über den Zwetschgen verteilen und den Crumble im vorgeheizten Backofen etwa 35 bis 40 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und die Früchte leicht blubbern. - Den fertigen Crumble anschließend etwa 10 Minuten ruhen lassen. Anrichten: - Den warmen Zwetschgen-Crumble mit einer Kugel Vanilleeis servieren. - Mit einigen Löffeln der aromatischen Rumtopf-Früchte sowie etwas von der Rumtopf-Flüssigkeit verfeinern. Serviertipp: Für ein besonders aromatisches Finish kann jeder Teller mit etwas Rumtopf-Sud beträufelt werden. Die fruchtigen Zwetschgen und die in feinem Jamaika-Rum eingelegten Früchte ergänzen sich perfekt und machen den Crumble zu einem köstlichen Herbstdessert für gemütliche Genussmomente.