Zwetschgen-Renekloden Crumble

Zutaten

400g Zwetschgen
100g Renekloden
1 TL Zimt
2 EL Zucker

40g brauner Zucker
100g Butter
100g Mehl
50g Haferflocken

1) Die Zwetschgen und Renekloden waschen, halbieren und von den Kernen lösen. Gebt die Zwetschgen und Renekloden in eine Auflaufform und betreut sie mit Zimt und Zucker.

2) Für den Streuselteig verknetet ihr den braunen Zucker, Butter, Mehl und die Haferflocken miteinander. Anschließend verteilt ihr den Teig über den Zwetschgen und Renekloden.

3) Bei 160 Grad Umluft für etwa 45 Minuten backen.

© Fräulein Meer backt