



Zwetschgenröster mit Vanillecrumble

Zutaten für 4-5 Personen

Zwetschgenröster:

- 1 kg Zwetschgen,
entsteint und halbiert
- 1 Orange
- 1 Zimtstange
- 1 Vanille-Schote
- 230 g Zucker
- 100 ml Portwein
- 1 EL Stärke
- 40 g gehackte Nüsse

Vanillecrumble:

- 80 g Butter
- 80 g Vanillezucker
- 110 g Mehl
- ½ Zitrone (Abrieb)

Zubereitung:

Zucker in einem Topf leicht karamellisieren und mit Portwein ablöschen. Saft und Abrieb einer Orange dazugeben und zu einem Sirup einkochen. Ausgekratzte Vanilleschote, Zimtstange und Zwetschgen dazugeben. Alles für ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze einköcheln lassen. Sollten die Zwetschgen noch zu flüssig sein, mit etwas Stärke und kaltem Wasser abbinden.

Zwetschgenröster in eine Auflaufform geben und mit den gehackten Nüssen bestreuen. Für den Vanillecrumble Butter, Vanillezucker und Zitronenabrieb miteinander vermischen, danach das Mehl untersieben und alles verkneten bis der Teig grob streuselig ist. Dann gleichmäßig über dem Zwetschgenröster verteilen und für 20-25 Minuten ausbacken.

Noch warm mit einer Kugel Vanilleeis servieren.



Im Holzbackofen:
Bei 230° C einschießen.
Backzeit: ca. 20-25 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 240° C,
Unterhitze 150° C
Backzeit: ca. 20-25 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 210° C einschießen.
Backzeit: 20-25 Minuten