

Pflaumen-Crumble mit Haferflocken und Quinoa

Zutaten:

Für die Früchte:

- 500 g Pflaumen
- 6 El brauner Zucker
- 1 Tl Zimt
- 1 El Butter



Für die Streusel:

- 180 g Mehl
- 50 g brauner Zucker
- 50 g weißer Zucker
- 60 g grobe Haferflocken
- 60 g gepuffter Quinoa
- 1 Prise Zimt
- 120 g Butter, zimmerwarm, gewürfelt
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und eine ofenfeste Form mit Butter einfetten.
2. Die Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln. Die ofenfeste Form auf dem Herd erhitzen und 6 El Zucker darin zum Schmelzen bringen. Die Pflaumen darin karamellisieren und mit Zimt würzen. Die Butter hinzugeben. Auf niedriger Hitze leicht einkochen lassen.
3. Für die Streusel alle Zutaten miteinander vermischen und mit den Fingern rasch verkneten. Der Teig wird ganz bröselig und ganz genau so muss es sein.
4. Die Form vom Herd nehmen und den Crumble-Teig darüber verteilen.

5. In den Ofen schieben und für ung. 30 Minuten backen.
6. Aus dem Ofen holen, leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker oder Schlagsahne servieren.

