



## Pflaumen-Streusel

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Für eine ofenfeste Form von  
ca. 2 Litern, gefettet

**1 kg Pflaumen**, halbiert,  
entsteint

**1 dl weisser Süsswein**  
(z. B. Moscato)

**2 EL Rohrzucker**

**100g Butter**, flüssig

**100g gemahlene geschälte  
Mandeln**

**100g Mandeln**, grob gehackt

**3 EL Rohrzucker**

1. Pflaumen, Wein und Zucker  
mischen, in die vorbereitete  
Form verteilen.

2. Butter, Mandeln und Zucker  
mit einer Gabel mischen, bis  
die Masse krümelig ist, auf die  
Pflaumen verteilen.

3. **Backen:** ca. 20 Min. in der  
Mitte des auf 180 Grad vorge-  
heizten Ofens. Herausnehmen,  
etwas abkühlen.

**Dazu passt:** Vanilleglace.

**Tipp:** Statt Pflaumen Zwetschgen  
verwenden.

Portion: 601 kcal, E 14g, Kh 36g, F 44g

