

ZWETSCHGEN-MOHN-STREUSEL



Milchprodukte.
Täglich 3 Portionen
für starke Knochen.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Gratinieren: ca. 35 Minuten

Für 4 Personen

4 Teller von ca. 4 dl Inhalt

Butter für die Teller

600 g Zwetschgen, halbiert, entsteint, Spitzen
eingeschnitten

4 EL Rohzucker

einige Tropfen Zitronensaft

Mohn-Streusel:

100 g Mehl

4 EL Mohn

75 g Rohzucker

1 TL Vanillezucker

75 g Butter, flüssig

Puderzucker zum Bestäuben

4 Kugeln Vanilleglace

einige Zitronenzesten und Zitronenmelisse zum
Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Zwetschgen in die bebutterten Teller legen, mit Zucker bestreuen und Zitronensaft beträufeln.

2 Streusel: Mehl, Mohn, Zucker und Vanille mischen. Butter dazugiessen, mischen, bis Streusel entstehen, über die Zwetschgen verteilen. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten überbacken.

3 Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben, Vanilleglace daraufgeben oder dazuservieren, garnieren.

Alles in einer grossen Form backen.