

Zwetschgen-Streusel-Gratin

Zutaten

Zubereiten: ca. 40 Minuten
Gratinieren: ca. 25 Minuten

Für 4 Personen

1 Gratinform von 20×30 cm oder
Portionenförmchen

Butter für die Form/Förmchen

800 g Zwetschgen, halbiert, entsteint
2 EL Zwetschgenschnaps oder
Orangensaft, nach Belieben
einige Tropfen Zitronensaft

Streusel:

75 g gesalzene Butter
100 g Mehl
100 g Zucker
50 g gemahlene Haselnüsse
50 g Haselnüsse, gehackt, nach Belieben

Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

1. Zwetschgen in die bebutterte/n Form/Förmchen geben. Mit Zwetschgenschnaps oder Orangensaft und Zitronensaft be-träufeln.
2. Streusel: Alle Zutaten ausser Puderzucker zu einer krümeligen Masse zerreiben, mit den gehackten Nüssen über die Zwetschgen verteilen. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten gratinieren. Noch heiss mit Puderzucker bestäuben, servieren.

Dazu passt Crème fraîche oder Vanilleglace.