

Zwetschgen-Amaretto-Crumble. Thermomix-Rezept



© Zwetschgen-Crumble

🕒 35 min

👨‍🍳 leicht

👤 4-6

Dieses wunderbar herbstliche Rezept versüßt uns das Ende des Sommers. In unserer [Herbstausgabe "Bunter Herbst-Mix"](#) findet ihr noch viele weitere leckere Rezepte für den Thermomix, die auch bei etwas ungemütlichem Wetter die Seele wärmen.

Guten Appetit!

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|------------------|---------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 50 g | blanchierte Mandelkerne |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Mehl |
| <input type="checkbox"/> | 1/2 TL | Zimt |
| <input type="checkbox"/> | 75 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Päckchen Vanillezucker |
| <input type="checkbox"/> | 1 Prise/n | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Butter |
| <input type="checkbox"/> | 20 g | Amaretto |
| <input type="checkbox"/> | 750 g | Zwetschgen |
| <input type="checkbox"/> | | Puderzucker zum Bestäuben |
| <input type="checkbox"/> | | Fett für die Form |

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen. Für die Streusel Mandeln in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 8 mahlen. Mehl, Zimt, Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Salz, Butter in Stücken und Amaretto in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 zu Streuseln verkneten. Streuselteig umfüllen und kalt stellen, bis die Zwetschgen vorbereitet sind.
2. Zwetschgen waschen, trockenreiben, halbieren, entsteinen und jeweils an einer kurzen Seite einschneiden. Flache Auflaufform (ca. 20 x 25 cm) dünn einfetten. Zwetschgen dachziegelartig in die Form geben. Streusel über den Zwetschgen verteilen. Im heißen Ofen ca. 25 Min. backen, bis die Streusel goldbraun sind. Crumble ca. 5 Min. abkühlen lassen und mit Puderzucker. Noch warm servieren, z.B. mit Vanilleeis, Schlagsahne oder Vanillequark.

Nährwertangaben

kcal pro Portion (bei 6 Portionen) ca.365 kcal, 5 g E, 19 g F, 44 g KH