

## Zwetschgen-Crumble

Für 4 Personen

300 g Zwetschgen vierteln, in Butter 2 min dünsten, in eine gefettete Auflaufform geben und mit etwas Zucker bestreuen. Nach Bedarf einen Schuss Alkohol Zugeben.

Für die Streusel 50 g Butter zerlassen und mit 2 El gehackten Haselnüssen, 70 g braunem Zucker, 2 El Haferflocken, 60 g Mehl und 50 g Zucker zu Streuseln verkrümeln. Die Streusel über die Zwetschgen geben und das Ganze im Backofen bei 180° ca. 15 Minuten überbacken. Nach Bedarf mit Vanilleeis servieren.