

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 10-14 Uhr.

Pflaumen-Crumble

Zutaten für 4 Personen:	
1 Glas (720 ml) Pflaumen	100 g Mehl
1 Zimtstange	1 Msp. Backpulver
1 Sternanis	1 Päckchen Vanillin-Zucker
3 Esslöffel Zucker	1 TL Zimt
150 ml trockener Rotwein	Salz, 3 Esslöffel Zucker
1 TL Speisestärke	1 Eigelb
	50 g Butter
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Zimtstange, Sternanis, 3 Esslöffel Zucker und Rotwein aufkochen.

Stärke in wenig kalten Rotwein auflösen und den köchelnden Rotwein damit abbinden.

1 Glas Pflaumen ab sieben und unter den heißen Punsch heben, noch einmal aufkochen und abkühlen lassen.

Mehl, Backpulver, 3 Esslöffel Zucker, Vanille-Zucker, Zimt, eine Prise Salz, Eigelb und Butter in kleinen Stückchen in eine Schüssel geben.

Mit den Händen zu Streuseln kneten.

Zimtstange und Sternanis aus den Pflaumen entfernen und diese in eine Auflaufform geben.

Streusel darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 ° ca. 30 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben und heiß servieren. Dazu schmeckt geschlagene Sahne.