

Veganer Pflaumen-Crumble



Ich liebe Crumbles ja in jeder Form: sie sind lecker, schnell gemacht und perfekt als Dessert oder Ersatz für Kuchen. Und sie sind unheimlich variabel, was das Obst

anbelangt: im Herbst ist mein absoluter Favorit die heimische Zwetschge! Diese Frucht entfaltet ihr ganzes Aroma eigentlich erst, wenn sie einige Zeit im Ofen war: vor allem, wenn es sich um alte Sorten handelt, wie es sie hier in der Fränkischen Schweiz noch viele gibt. Probiert diesen einfachen Pflaumen-Crumble unbedingt aus: Ihr werdet ihn lieben!

Dazu passt perfekt veganes Vanille-Eis oder Sahne, wir lieben den Pflaumen-Crumble aber auch einfach pur.

Zutaten

- 500-600 g Zwetschgen, je nach der Größe Eurer Form
- 35 g Zucker
- 45 g Dinkelvollkornmehl, am besten frisch gemahlen
- 30 g feine Haferflocken
- 1 TL Zimt
- 50 g weiche vegane Butter (z.B. Alsan)

Bitte immer biologisch angebaute Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

Zubereitung

Ihr entsteint die Zwetschgen (die Kerne unbedingt aufheben, falls Ihr meinen [falschen Amaretto aus Zwetschgenkernen](#) machen wollt!) und schichtet sie hochkant in eine feuerfeste Auflaufform.

Dann bereitet Ihr aus allen restlichen Zutaten von Hand die Streusel zu: einfach alles so lange miteinander verkneten, bis eine bröselige Masse entstanden ist.

Diese krümelst Ihr jetzt möglichst gleichmäßig auf die Zwetschgen.

Dann kommt Euer veganer Pflaumen-Crumble bei 170 ° Celsius Umluft/Heißluft für etwa 30 Minuten in den Ofen.

Genießt diese absolute Herbstleckerei am besten noch warm!