



Zwetschken aus dem Ofen mit Streuseln

// BLICK IN MEINE KÜCHE

Ein schnelles Spätsommer-Rezept mit Honig, Zimt, Butter und knusprigen Streuseln.

ZUTATEN | 2-3 PORTIONEN

- 8-10 reife Zwetschken
- 2 EL Honig oder Ahornsirup
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Zimt
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- etwas Butter

FÜR DIE STREUSEL

- 40 g Haferflocken und/oder 40 g Mehl
- 1-2 EL brauner Zucker
- etwas Zimt
- etwas Zwetschkensaft und Butter
- bei Bedarf noch etwas Butter

ZUBEREITUNG

- 1 Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen. Mit der Schnittfläche nach oben in eine kleine Auflaufform legen.
- 3 Honig, Vanille und Zitronensaft darübergeben. Mit Zimt und einer Prise Salz bestreuen, Butterflöckchen darauf verteilen.
- 4 20-25 Minuten garen, bis die Früchte weich, saftig und leicht karamellisiert sind.
- 5 Für Streusel etwas Zwetschken-Butter-Saft mit Haferflocken, Mehl, Zucker, Zimt und Butter vermengen. Auf die Zwetschken geben und kurz goldbraun backen.
- 6 Warm mit Naturjoghurt, Topfencreme oder Vanilleeis servieren.

SCHNELLE VARIANTE

Nach der Garzeit einfach Haferflocken über die Zwetschken geben und nochmals ca. 10 Minuten in den Ofen schieben.

