

Crumble- Ecken

für 1 Backblech

Zutaten für den Mürbeteig:

350g Weizenmehl
 ½ Pck. Backpulver
 125g Zucker
 25g Vanillinzucker
 2 Eier
 1 Prise Salz
 150g Butter

Zutaten für den Belag:

9 rote Pflaumen
 1 Pck. Vanillinzucker
 50g Zucker

Zutaten für die Streusel:

175g kalte Butter
 75g Zucker
 250g Weizenmehl
 8g Zimt oder Wintergewürz



Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Mürbeteig miteinander verkneten und 1 Std. kühl stellen.
2. In der Zwischenzeit den Belag zubereiten. Dafür die Pflaumen waschen, entsteinen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit Vanillinzucker und Zucker im Topf weichkochen und pürieren. Etwas abkühlen lassen.
3. Den Mürbeteig nun auf ein gefettetes Backblech ausrollen, mit einer Gabel mehrfach einstechen und bei 200 °C Ober- und Unterhitze 15 Min. backen.
4. Alle Zutaten für die Streusel in eine Schüssel geben und mit den Händen zu Streuseln verkneten.
5. Das Pflaumenmus nun auf den heißen Mürbeteig gleichmäßig streichen. Die Streusel darauf verteilen und weitere 20-25 Minuten backen.
6. Auskühlen lassen und in Dreiecke schneiden. Optional: Mit Puderzucker bestreuen.