



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.

