

## Apfel-Zwetschken-Crumble mit Zimtbrösel

Ein Rezept von Sabrina Winter (sabinakocht)

im Auftrag für Gmundner Keramik



### Zutaten:

- 400g Zwetschken
- 2 Äpfel
- 2 TL Zimt
- 2 EL Zucker

### Für die Streusel

- 100g gemahlene Nüsse (nach Wahl)
- 120g Zucker
- 200g Mehl
- 120g Butter
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 TL Zimt





**GMUNDNER**  
KERAMIK

HANDGEFERTIGT SEIT 1492

### Zubereitung:

1. Zwetschken und Äpfel waschen und in kleine Stücke schneiden.
2. Mit 2 TL Zimt und 2 EL Zucker in einer Schüssel vermengen
3. Die Obstmischung in eine Auflaufform geben.
4. Für die Streusel, die Nüsse mit dem Zucker, dem Mehl, dem Vanillezucker und dem Zimt vermischen und zum Schluss die kalte Butter (in kleine Stücke geschnitten) hineinkneten.
5. Alles gut vermengen und auf dem Obst in der Auflaufform verteilen.
6. Bei 200 Grad Ober-Unterhitze für ca. 25 Minuten backen, so dass die Streusel schön goldbraun werden.



### GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH  
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG  
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10  
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels  
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271  
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER.AT

