

## Rezept für Tannenhof-Pflaumen-Crumble:



### Zutaten

- 500g Pflaumen, entsteint und halbiert
- 1 Teelöffel Zimt
- 2 Esslöffel Zucker

Für die Streusel

- 80g Mandeln, gemahlen
- 125g Mehl
- 80g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 75g Butter
- etwas Zimt

### **Zubereitung**

**Die halbierten Pflaumen in eine Auflaufform geben und mit Zucker und Zimt bestreuen.**

**Die Mandeln in einer Pfanne kurz anrösten und anschließend mit den übrigen Zutaten mischen. Aus dem fertigen Teig Streusel formen und über den Pflaumen verteilen. Die Form in einem vorgeheizten Backofen bei 200°C ungefähr 35 Minuten backen.**

***Ihr Tannenhofteam wünscht guten Appetit***