

ZWETSCHGENCRUMBLE MIT JOGHURTSAUCE

500 g Zwetschgen, halbiert, entsteint

50 g Butter*, kalt

20 g gemahlene geschälte Mandeln

40 g Zucker

Zimt

400 g Naturjoghurt*

Honig*



Den Backofen auf 200°C vorheizen. Zwetschgen in eine ofenfeste Form verteilen. Butter in Würfel schneiden. Mit Mandeln, Mehl, Zimt und Zucker zwischen den Händen reiben, so, dass eine gleichmässige Streuselmasse entsteht. Über die Zwetschgen streuen. Crumble in der oberen Ofenhälfte ca. 20 Minuten backen.

Joghurt mit Honig verrühren und noch mit dem warmen Crumble servieren.

*Alle Zutaten in der Milchhütte erhältlich