



# Crumble mit Pflaumen

C r u m b l e z e ś l i w k a m i



## Zutaten

- Pflaumen
- 200 Gramm Mehl
- 120 Gramm Zucker
- 110g Butter
- 1 Teelöffel Vanillezucker

## Składniki

- śliwki
- 200 gram mąki
- 120 gram cukru
- 110g masła
- 1 łyżeczka cukru waniliowego

## Zubereitung

Schneiden Sie die Früchte in Stücke. Mehl und Zucker mit Zimt mischen. Butter auflösen und sehr heiß zu den trockenen Zutaten geben - kräftig umrühren. Die Früchte in eine Auflaufform geben, mit Streuseln bestreuen. Bei 180 °C etwa 20-40 Minuten backen.

## Przygotowanie

Owoce pokroić w kawałki. Mąkę i cukier wymieszać z cynamonem. Masło rozpuścić i bardzo gorące dodać do suchych składników – energicznie wymieszać. Owoce ułożyć w naczyniu do zapiekania, posypać kruszonką. Piec w 180°C ok 20-40 minut.

