

# APFEL-PFLAUMEN-CRUMBLE

 10 Min. +  
40 Min. Backzeit  4 bft

Äpfel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In einer gebutterten Auflaufform verteilen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Pflaumen halbieren, entsteinen und mit der Hautseite nach unten auf die Äpfel legen. Den Zimt mit 2 Tassen Zucker vermischen und auf das Obst streuen. Mit Rum beträufeln.

Mehl, 1 Tasse Zucker und Butter mit den Händen zu Streuseln kneten. Die Streusel auf dem Auflauf verteilen.

Im Backofen bei hoher Temperatur etwa 30-40 Min. backen und je nach Wunsch mit geschlagener Sahne servieren.

## Zutaten:

4	Äpfel
12	Pflaumen oder Zwetschgen
1	Zitrone
200 g	Mehl (4 Tassen)
300 g	Zucker (3 Tassen)
1 EL	Zucker
100 g	Butter
½ TL	Zimt
2 EL	Rum
	ggf. Sahne