

## Informationen zur Sendung vom 20.08.2024

### Pflaumen-Crumble

Von Ulla Scholz

#### Zutaten für eine Form von Ø 26

##### Teig für die Streusel

125 g Einkornmehl  
100 g Dinkelmehl Type 630  
½ Päckchen Weinstein säure-Backpulver (10g)  
125 g zimmerwarme Butter  
100 g Haushaltszucker  
1 Ei  
Muskat  
Prise Salz

##### Obst

750 g Pflaumen oder Zwetschgen  
Etwas Zimtpulver  
1 EL brauner Zucker  
Etwas Butter für die Form

##### Außerdem

Nach Belieben verfeinern mit  
Schlagsahne und/oder Vanilleeis

#### Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Die zimmerwarme Butter, den Zucker, Muskat, eine Prise Salz und das Ei zugeben.

Alle Zutaten zügig verkneten. Dann mit den Händen wieder etwas auseinanderbröseln, abdecken und 30 Minuten kaltstellen.

Eine Tarte-Form aus Glas oder Porzellan ausbuttern. Zwetschgen beziehungsweise Pflaumen entkernen und rundum – dicht an dicht – aufrecht in der Form anordnen. Mit Zimt und Zucker bestreuen. Die kalten Streusel aus dem Kühlschrank nehmen und über das Obst bröseln. Den Crumble im vorgeheizten Ofen – 180 Grad Umluft – circa 30 Minuten backen.

#### Anrichten

Das Gebäck etwas abkühlen lassen und lauwarm mit Schlagsahne oder Vanille-Eis servieren.

#### Ullas Küchentipps

##### So läuft nichts aus der Form

Die Zwetschge, eine Unterart der Pflaume, lässt sich ganz einfach entkernen und behält auch nach dem Backen ihre Form. Bei anderen Pflaumensorten ist das schwieriger, dafür geraten die Früchte unter der Streuselschicht schön cremig und schmecken süßer. Wenn die Füllung später zu weich wird, kann es geschehen, dass die Früchte in der Ofenhitze aufwallen und Fruchtsaft übertritt. Hier hilft eine zweite Form, in die wir die Tarte stellen oder Backpapier, in die wir die Form halb einschlagen. Nichts ist lästiger, als Verbranntes aus dem Backofen zu entfernen - abgesehen davon, dass es auch qualmt und stinkt.

## **Informationen zur Sendung vom 20.08.2024**

### **Pflaumen-Crumble**

Von Ulla Scholz

#### **Einkorn und Emmer**

Diese beiden Mehlsorten zählen zu den Urgetreiden und schmecken aromatisch und leicht nussig. Der Kauf ist besonders für Menschen interessant, die ansonsten allergisch auf Nüsse reagieren. Beide Mehle bekommen wir im Naturkosthandel, da diese alten Getreidesorten wieder in der biologischen Landwirtschaft rekultiviert wurden. Der ertragreichere Weizen, der mittlerweile sehr überzüchtet ist, hat damals weniger ertragreiche, aber dafür wohlschmeckende Sorten, verdrängt.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**