Wodka-Pflaumen-Crumble

Für zwei Personen

Für den Crumble:

100 g Zucker	100 g Mehl	50 g Butter
1 TL Zimt		

Für die Vodka-Pflaumen:

6 Pflaumen	2 EL Zucker	4 cl Vodka

Für den Crumble:
Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Zucker und Zimt vermischen und mit der Butter verkneten. Nun so viel Mehl hinzufügen und kneten, bis der Teig anfängt krümelig zu werden.

Für die Vodka-Pflaumen:
Die Pflaumen halbieren und den Kern entfernen. In Viertel schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Butter anschwenken. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit dem Vodka ablöschen. Sirupartig einkochen lassen. Nun in ofenfeste Gläser füllen, Crumble darauf krümelig verteilen und im Ofen ca. 15 Minuten backen.
Den Vodka-Pflaumen-Crumble aus dem Ofen nehmen und im Glas auf einer Schieferplatte anrichten und servieren.

Daniel Bäzol am 27. April 2017