

SKÖN OCH KREATIV

Steinobst-Crumble  
mit Zimt-Streuseln &  
Rosmarin

## ZUTATEN

(für etwa 4 Portionen)

Butter

500 - 700 g Steinobst

80 g Mehl

40 g Butter

40 g Zucker

1 TL Zimt

1 Prise Salz

Rosmarin

200 ml Sahne

250 g Vanillequark

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten.

In der Zwischenzeit das Steinobst waschen, entsteinen und halbieren. Alles in die Auflaufform geben und entsprechend verteilen.

Mehl, Zimt, Butter, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und getrockneten Rosmarin je nach Geschmack zugeben. Alles zu Streuseln verarbeiten. Diese über das Steinobst geben und verteilen. Die Form dann in den vorgeheizten Backofen geben und etwa 20 - 25 Minuten backen, bis die Streusel eine leichte Farbe bekommen haben. Danach aus dem Ofen nehmen und noch warm mit der Quarksahne servieren.

Für die Quarksahne, während der Crumble im Backofen ist, die Sahne steif schlagen. Dann den Vanillequark in eine Schüssel geben und kurz durchrühren. Die Sahne unterheben und die Quarksahne zum warmen Crumble geben.