



Super Dickmann's Pflaumen-Crumble

Fruchtiges Pflaumenkompott, eine leckere Creme-Schichtung und knusprige Streusel: Der Super Dickmann's Pflaumen-Crumble ist ein perfektes Herbstdessert.

Schwierigkeit

● ● ● Leicht

Zeitaufwand: ca. 30 Min.

Zubereitungszeit: **ca. 30 Min.**



Zutaten für 4-5 große Gläser

Streusel

- 100 g weiche Butter
- 100 g brauner Zucker
- 200 g Dinkelmehl
- 1 Prise Salz
- 2 TL Zimt

Pflaumenkompott

- 700 g ganze Pflaumen (inkl. Stein)
- 40 g brauner Zucker
- 4 EL Wasser

Creme

- 9 Super Dickmann's
- 200 g Schlagsahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 g Mascarpone
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL Zucker
- ½ TL Vanillepaste

Zubereitung

1. Die Zutaten für die Streusel zu einem Streuselteig verkneten, auf dem Blech verteilen und ca. 15 Minuten bei 180°C Umluft knusprig backen.
2. Für das Kompott die Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln. Mit Zucker und Wasser in einem kleinen Topf mischen und ca. 3-4 Minuten köcheln lassen.
3. Die Schlagsahne steif schlagen und den Vanillezucker unterheben. Den Schaum der 9 Super Dickmann's vom Waffelboden trennen und die Masse vorsichtig zum Sahnesteif hinzugeben.
4. Mascarpone, Zitronensaft, Zucker und Vanillepaste cremig rühren und die Sahnemasse vorsichtig unterheben. Bis zur Zubereitung kühl stellen.
5. Sahneschaum, Kompott und Streusel abwechselnd in vier bis fünf Gläsern schichten.
6. Zum Abschluss jedes Glas mit einem Super Dickmann's Waffelboden verzieren und anschließend genießen.

