

# HERBSTFRÜCHTE - CRUMBLE MIT ZIMT-FROZEN-JOGHURT- TOPPING



## ZUTATEN:

### für den Crumble:

(für eine große Auflaufform)

- 1 Apfel
- 5 Feigen
- 4 große Pflaumen
- 10 Zwetschken
- echte Vanille bzw. Vanillezucker
- 100 g grob gehackte Walnüsse
- 100 g gemahlene Mandeln
- 120 g brauner Zucker
- 100 g Butter
- 120 g Mehl
- 1 TL Zimt bzw. Pumpkin Pie Spice

### für die Zimt-Sahne:

- 1/2 Becher Schlagobers (Sahne)
- 50 g Frozen Yogurt (natur)
- Zimt
- Vanillezucker
- Granatapfel



## ZUBEREITUNG:

- 1) Die Früchte vorbereiten. Feigen, Pflaumen, Zwetschken und Äpfel waschen, trockentupfen, in kleine Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Mit Vanille bzw. Vanillezucker bestreuen.
- 2) Walnüsse grob hacken und in eine Schüssel geben. Dazu den Butter, Zucker, die geriebenen Mandeln, Mehl und das Pumpkin Pie Spice dazugeben und gut verkneten. Ich mach das immer mit den Händen, dann lässt sich der Butter gut vermischen. Die Streuselmasse nun über die Früchte geben und schön verteilen. Für ca. 35 Minuten in den Ofen. Die Crumbles müssen schön
- 3) Für die Zimt-Frozen-Joghurt-Sahne nun den halben Becher Schlagobers steif schlagen. Das Frozen Joghurt in kleinen Stücken dazugeben unditerrühren. Es entsteht eine Frappé-ähnliche Konsistenz. Nun noch das Zimt und etwas Vanillezucker dazugeben und fertig.
- 4) Den Crumble auf ein Teller geben und die halbgefrorene Zimt-Sahne darübergeben. Mit Granatapfel garnieren. Alternativ kann man den Crumble etwas auskühlen lassen und in ein Glas umsichten.