

# FRUCHTIGER ZIMTSCHNECKEN-CRUMBLE

AUS UNSEREM KOCHBUCH "DRAUF & DRUNTER"



## DAS BRAUCHST DU 4 PERSONEN

300 g	reife Pfirsiche, entkernt
3 EL	Orangensaft
1	Zimtschnecke vom Vortag (ca. 185 g)
60 g	Salted Caramel Butter
	Butter für die Form

## SO WIRD'S GEMACHT

1. Den Backofen auf **180 °C** Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine flache Auflauf- oder Quicheform einfetten. Die Pfirsiche in kleine Würfel schneiden, mit dem Orangensaft vermischen und in die Auflaufform geben. Im vorgeheizten Ofen **15 Minuten** vorbacken.
2. In der Zwischenzeit die Zimtschnecke in kleine Würfel (wie Semmelwürfel) schneiden und mit der Salted Caramel Butter krümelig kneten. Auf den vorgebackenen Früchten verteilen, etwas andrücken und im Ofen weitere **15 Minuten** backen. Warm genießen.