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.