

Crumble se švestkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Sušené švestky 200 g
- Višňový kompot i se šťávou 100 g
- Ostružinový kompot 100 g
- Máslo na vymazání formiček 1 ks
- **Drobenka**
- Hrubá mouka 40 g
- Třtinový cukr 30 g
- Máslo 40 g
- Mandlové lupínky 30 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy dejte sušené švestky s višňovým a ostružinovým kompotem a nechte v teple chvilku odležet. Připravte si drobenku. Smíchejte mouku a cukr. Pak zapracujte máslo nakrájené na kousky. Nakonec do drobenky vmíchejte mandlové lupínky. Dejte vychladit. Troubu předehřáté na 180°C. Čtyři zapékací misky vymažte máslem. Do nich rozdělte švestky smíchané s kompoty. Pak na švestky rozdrobte drobenku. Vložte do vyhřáté trouby a pečte asi 15 minut při 180°C, až bude povrch zlatavý.