

crumble aux mirabelles de Lorraine

500 g Mirabellen
50 g Puderzucker
50 g Butter
50 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln



Zucker, Mandeln und Mehl in eine Schüssel geben.
Alles vermischen, dann die in kleine Stücke geteilte Butter hinzufügen.
Kneten Sie schnell mit den Fingerspitzen zu kleinen Bällen und zerkrümeln sie

Die Mirabellen waschen, trocknen, entkernen und in 4 Portionen teilen.

Mirabellen in 4 kleine Auflaufform füllen und mit Teigkrümeln bestreuen.

Die Auflaufformen in den vorgeheizten Ofen bei 210°C schieben und 15 Minuten backen.

Genießen Sie heiß oder warm.