

# Zwetschgenkompott mit Crumble

von Florence Bühler

Mengen für 54 Personen

8.1 kg Zwetschgen

1.35 kg Zucker

2.7 Liter Wasser

27 g Zimt STK Zimtstangen!!!

54 Stück Nelken

918 g Mehl

432 g Zucker

675 g Butter kalt, in kleinen Stücken

## Kompott

1 Wasser mit Zucker erhitzen. Entsteinte Pflaumen, Zimtstange und Nelken zugeben.

2 Auf kleiner Flamme ca. 10 Min. dünsten.

## Crumble:

Alle Zutaten mit den Händen kurz verkneten, bis sich das Mehl mit der Butter verbunden hat und sich Klümpchen bilden. Die Klümpchen sollten ungefähr gleich gross sein. Streusel sofort verwenden oder bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.