



# Švestkovo-ořechový crumble



Druh jídla:



Dezerty a moučníky

Příležitost:



Slavnostní menu

Sezóna:



Podzim

Způsob vaření:



Pečení

## Suroviny

### 1 lžička Skořice mletá Avokádo

3 lžice medu

100 g máslo

100 ml rumu

2 lžičky třtinového cukru

500 g švestek

100 g vlašských a lístkových oříšků

500 ml vanilkové zmrzliny

## Způsob přípravy

Švestky důkladně umyjeme, rozpůlovíme a odpeckujeme. Dáme do misky a zalijeme rumem.

Připravíme si ořechový posyp. Do misky dáme ořechy, sušené ovoce, zalijeme medem, zasypeme cukrem a skořicí a promícháme.

Troubu předehřejeme na 190 °C. Do zapékacích mističek dáme švestky a bohatě posypeme ořechovou směsí. Pečeme asi 25 minut do zlatova.

Podáváme s vanilkovou zmrzlinou.