

Winter-Zimt-Birnen-Crumble

– am besten lauwarm und mit Vanille- oder Zimteis genießen!

🕒 100 Minuten || Leicht



Bild: BVEO

Zubereitung

- Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und in Spalten schneiden.
- Birnen, Zucker, Butter, Zimt und Zitronensaft in eine große Pfanne geben, unter Rühren kurz aufkochen und dann ca. 5 Min. köcheln und ein wenig karamellisieren lassen.
- Danach vom Herd nehmen und unter gelegentlichem Umrühren etwas abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit Butterflöckchen, Mehl, Mandeln, Nüsse und Zucker in eine Schüssel geben und verrühren, bis eine bröselige Streuselmasse entstanden ist.
- Die Füllung auf sechs Ofen-Förmchen verteilen und mit den Streuseln bestreuen.
- Im Backofen auf mittlerer Schiene bei 180°C ca. 30 Min. goldbraun backen.

Zutaten für 4-6 Pers.

Füllung

- 5-6 reife Birnen (je nach Größe)
- 100 g Zucker
- 125 g Butter
- 3 EL Zitronensaft
- 1 TL Zimt

Streusel

- 150 g Butter
- 150 g Mehl
- 150 g Zucker
- 75 g gemahlene Mandeln
- 75 g gehackte Nüsse

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel. 030-28 49 78-0

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de