

Rezept

Birnen-Crumble mit Walnüssen

Ein Rezept von Birnen-Crumble mit Walnüssen, am 18.04.2024

Zutaten

2 reife Birnen	2 EL Zitronensaft
1/2 Pck. Vanillezucker	1 EL flüssige Butter
60 g Mehl (Type 550)	40 g Walnusskerne
1 1/2 EL Zucker	Salz
1/4 TL Lebkuchengewürz	40 g kalte Butter
2 flache ofenfeste Förmchen (ca. 15 cm Ø)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft, dem Vanillezucker und der flüssigen Butter mischen. In die Förmchen verteilen.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben. Die Walnüsse mittelfein hacken und mit dem Zucker, einer kleinen Prise Salz und dem Lebkuchengewürz untermischen. Die Butter klein würfeln, alles mit den Händen zu krümeligen Streuseln verkneten und über die Birnen verteilen.

3. Die Crumbles im heißen Ofen (Mitte) etwa 25 Min. backen, bis die Streusel goldbraun und knusprig sind. Heiß servieren.