

Rezept

Dattel-Crumble mit karamellisierten Quitten

Ein Rezept von Dattel-Crumble mit karamellisierten Quitten, am 23.04.2024

Zutaten

Für die Früchte:

200 g frische Datteln

2 EL Butter

500 g frische Quitten

1 EL Zucker

Für die Streusel:

40 g Walnusskerne

70 g Weizenmehl (Type 405)

1 TL Backpulver

1 Msp. gemahlener Kardamom

60 g Mandelblättchen

70 g Zucker

½ TL Zimtpulver

85 g kalte Butter

Außerdem:

Butter für die Auflaufform

Rezeptinfos

Portionsgröße 5 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Die Datteln waschen, trocken tupfen, entkernen und halbieren. Die Quitten schälen, vierteln, die Kerngehäuse ausschneiden und die Früchte in dünne Spalten schneiden. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen und die Auflaufform mit Butter einfetten.
2. Die Butter in einem weiten Topf zerlassen und die Quittenspalten darin 5 Min. anbraten. Dann den Zucker und 70 ml Wasser dazugeben und alles so lange bei mittlerer Hitze dünsten, bis die Quitten weich sind und nur noch ein kleiner Rest Flüssigkeit im Topf ist. Das dauert 12-15 Min. Den Topf vom Herd nehmen und die Dattelhälften unter die Quitten mischen. Die Früchte in die vorbereitete Auflaufform füllen.
3. Für die Streusel die Walnüsse mahlen und mit den Mandeln, dem Mehl, dem Zucker, dem Backpulver und den Gewürzen in einer Schüssel mischen. Die Butter in Flöckchen dazugeben und alles mit den Händen zu Streuseln verkneten. Die Streusel auf den Früchten in der Auflaufform verteilen. Den Crumble im heißen Backofen (Mitte) 25-30 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.