Rezept

Veganes Quitten-Birnen-Crumble mit Sahne

Ein Rezept von Veganes Quitten-Birnen-Crumble mit Sahne, am 02.05.2024

Zutaten

Für das Obst

- **250 g** Quitten
- **250 g** Birnen
- **4 EL** Zucker
- **1 Msp.** Bourbon-Vanillepulver

Für die Streusel

- **100 g** Weizenmehl (Type 405)
- **70 g** Zucker
- **1 Pck.** Bourbon-Vanillezucker
- **70 g** kalte vegane Margarine

Außerdem

- Springform (26-28 cm Ø)
- vegane Margarine für die Form
- **200 ml** aufschlagbare Pflanzensahne (siehe Tipp)
- **2 Pck.** Sahnefestiger (falls nötig; Packungshinweis der Sahne beachten)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Für das Obst die Quitten schälen. Die Birnen waschen. Die Früchte vierteln, das Kerngehäuse jeweils entfernen und das Fruchtfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Springform fetten und das Obst hineingeben.

2. Den Zucker und das Vanillepulver verrühren und das Obst damit bestreuen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen (Umluft 180° ohne Vorheizen). Für die Streusel alle Zutaten zügig mit den Fingern krümelig verarbeiten (auf keinen Fall zu lange kneten!) und die Streusel auf das Obst geben. Den Crumble im heißen Ofen (Mitte) in 25-30 Min. goldbraun backen. Etwas abkühlen lassen.

4. Die Sahne aufschlagen und zu dem noch lauwarmen Crumble servieren.