

## Rezept

# Birnen-Brombeer-Crumble

Ein Rezept von Birnen-Brombeer-Crumble, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> kalte Butter	<b>750 g</b> Birnen (z. B. Williams Christ)
<b>2 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft	<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (ca. 1 cm)
<b>125 g</b> Brombeeren	<b>150 g</b> Zucker
<b>1 Msp.</b> gemahlene Nelken	<b>4 Msp.</b> Zimtpulver
<b>2 EL</b> Rum (nach Belieben)	<b>120 g</b> Mandelblättchen
<b>200 g</b> Mehl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 770 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine runde Auflaufform (ca. 20 cm Ø) mit wenig Butter einfetten. Die Birnen schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen, die Viertel in Stücke schneiden und sofort mit Zitronensaft mischen. Ingwer schälen und möglichst fein hacken. Die Brombeeren verlesen, vorsichtig waschen und trocken tupfen. 2 EL Zucker mit Ingwer, Nelken und der Hälfte des Zimtpulvers mischen und mit den Brombeeren behutsam unter die Birnen mischen. Das Obst in die Form geben und nach Wunsch mit Rum beträufeln.
2. Mandelblättchen grob zerbröseln. Die übrige Butter in kleine Stücke schneiden, mit Mehl, restlichem Zucker und Zimt mischen und zwischen den Händen zu Bröseln zerreiben. Die Mandeln ebenfalls unterreiben. Die Brösel auf den Birnen verteilen und leicht festdrücken. Den Crumble im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 50 Min. goldbraun backen. Kurz abkühlen lassen und warm mit Vanillesauce oder -eis servieren.