

## Rezept

# Birnen-Haselnuss-Crumble

Ein Rezept von Birnen-Haselnuss-Crumble, am 09.10.2024

## Zutaten

<b>1</b> Zitrone	<b>2 EL</b> Butter
<b>4</b> reife Birnen	<b>1 EL</b> Zucker
<b>80 g</b> Mehl	<b>80 g</b> geriebene Haselnüsse
<b>2 EL</b> Zucker	Salz
<b>1/4 TL</b> Zimtpulver	<b>60 g</b> kalte Butter
<b>4</b> ofenfeste Förmchen (ca. 12 cm Ø)	<b>4 Kugeln</b> Vanilleeis zum Dazuessen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitrone auspressen. Die Butter in einem kleinen Töpfchen zerlassen (oder bei niedrigster Watt-Zahl in der Mikrowelle). Die Birnen vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien und die Viertel in Spalten schneiden. Die Birnenspalten in einer Schüssel mit Zitronensaft, Zucker und der flüssigen Butter mischen. Auf die Förmchen verteilen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Für die Streusel das Mehl und die geriebenen Haselnüsse auf der Arbeitsfläche mischen. Den Zucker, 1 kleine Prise Salz (schafft bei Süßem ein feines Gegengewicht) und das Zimtpulver untermischen. Die kalte Butter klein würfeln und alles mit den Händen zu krümeligen Streuseln verkneten. Die Streusel über die Birnen verteilen.
3. Die Birnen-Haselnuss-Crumbles im heißen Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, bis die Streusel goldbraun und knusprig sind. Aus dem Ofen holen und je 1 Kugel Vanilleeis daraufgeben. Das Dessert sofort servieren, ehe das Eis schmilzt.