

Rezept

Birnen-Preiselbeer-Crumble

Ein Rezept von Birnen-Preiselbeer-Crumble, am 25.04.2024

Zutaten

60 g Weizenmehl (Type 405) oder Dinkelmehl (Type 630)	30 g Rohrohrzucker
30 g Margarine	1 Prise Salz
3 EL Haselnussblättchen oder Mandelblättchen	1 Birne (z.B. Abate)
	4 TL Preiselbeeren (aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Mehl, 2 EL Zucker und Salz mischen. Margarine in einem Topf schmelzen und vom Herd nehmen. Die Mehl-Zucker-Mischung dazugeben und alles zu Streuseln verarbeiten, beiseitestellen.
2. Birne vierteln, schälen, entkernen und klein würfeln. Die Birne mit dem restlichen Zucker in eine Pfanne geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze in 3 - 4 Min. karamellisieren lassen. Die Haselnuss- oder Mandelblättchen dazugeben und kurz mit karamellisieren.
3. Die Birnen in zwei ofenfeste Portionsförmchen (je ca. 12 cm Ø) geben und je 2 TL Preiselbeeren darauf verteilen. Die Streusel darüberstreuen. Die Crumble im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, bis die Streusel leicht gebräunt sind. Noch warm servieren.