

Rezept

Birnen-Walnuss-Crumble mit Vanillesauce

Ein Rezept von Birnen-Walnuss-Crumble mit Vanillesauce, am 24.01.2025

Zutaten

800 g kleine Birnen (z. B. Forelle)	2 EL EL Zitronensaft
2 EL Birnendicksaft	1 TL abgeriebene Bio-Orangenschale
150 g Walnusskerne	200 g Dinkelmehl (Type 1050)
100 g Vollrohrzucker	100 g sehr kalte Butter (in Stückchen)
250 g kernlose Weintrauben	1 Vanilleschote
250 ml Milch	2 Eigelbe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen vierteln und schälen. Das Kerngehäuse entfernen, die Birnenviertel längs oder quer in dünne Scheiben schneiden. Den Zitronensaft mit dem Birnendicksaft und der Orangenschale verrühren. Die Birnen mit der Mischung beträufeln und ca. 15 Min. marinieren.
2. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Für die Streusel die Walnüsse fein mahlen. Nüsse mit Mehl, 80 g Zucker und der kalten Butter vermengen und mit den Händen zu Streuseln bröseln. Trauben in ein Sieb geben, kalt abbrausen, abtropfen lassen, von den Stielen zupfen und halbieren.
3. Die Birnen in eine ofenfeste Form (ca. 30 × 20 cm) füllen, die Trauben darauf verteilen. Die Streusel großzügig darüberstreuen und den Crumble im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldbraun backen. Birnen-Walnuss-Crumble aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.
4. Inzwischen für die Vanillesauce die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanilleschote und -mark, Milch und den übrigen Zucker in einem kleinen Topf langsam erhitzen und 2-3 Min. unter Rühren bei schwacher Hitze offen köcheln lassen, dann vom Herd nehmen. Die Vanilleschote entfernen.
5. Die Eigelbe mit 3 EL heißer Milch verrühren, dann in die nicht mehr kochende Vanillemilch gießen. Diese Mischung unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzen, bis die Vanillesauce sämig wird. Die Sauce nach Belieben lauwarm oder kalt zum Crumble servieren. (Zum blitzschnellen Abkühlen den Topf mit der Sauce in Eiswasser stellen und die Sauce schlagen, bis sie kalt geworden ist.)