

## Rezept

# Birnen mit Zimtstreuseln

Ein Rezept von Birnen mit Zimtstreuseln, am 15.04.2026

## Zutaten

<b>800 g</b> saftige Birnen	<b>2 EL</b> Birnendicksaft
<b>2 TL</b> Zitronensaft	<b>50 g</b> Sahne
<b>125 g</b> kalte Butter	<b>100 g</b> Mehl
<b>80 g</b> geriebene Mandeln	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>100 g</b> Zucker	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 705 kcal

## Zubereitung

1. Die Birnen waschen, vierteln, schälen und vom Kerngehäuse befreien. In schmale Schnitze schneiden und in die Bratform legen. Dicksaft mit Zitronensaft und Sahne verrühren und darüber gießen.

---

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Butter in kleine Stücke schneiden, mit Mehl, Mandeln, Zimtpulver, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel füllen und mit den Fingerspitzen leicht zerkrümeln, bis Streusel entstehen. Die Streusel auf den Birnen verteilen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 30 Min. backen, bis die Streusel goldbraun sind. Die Birnen warm oder lauwarm servieren.