

Rezept

Birnen mit Zimtstreuseln

Ein Rezept von Birnen mit Zimtstreuseln, am 03.06.2025

Zutaten

800 g saftige Birnen	2 EL Birnendicksaft
2 TL Zitronensaft	50 g Sahne
125 g kalte Butter	100 g Mehl
80 g geriebene Mandeln	1 TL Zimtpulver
100 g Zucker	1 Päckchen 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.