

Rezept

Zwetschgen-Birnen-Crumble mit Vanillejoghurt

Ein Rezept von Zwetschgen-Birnen-Crumble mit Vanillejoghurt, am 27.04.2024

Zutaten

½ Bio-Zitrone	40 g Butter
15 g brauner Rohrohrzucker (z. B. Muskovado)	60 g kernige Haferflocken
25 g gehackte Mandeln	20 g Vollkorn-Dinkelmehl
½ TL Zimtpulver	Salz
250 g Zwetschgen	1 reife Birne (z. B. Williams Christ)
100 g Joghurt (3,5 % Fett)	½ TL gemahlene Vanille
1 TL flüssiger Honig	

Außerdem

Butter zum Fetten der Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal, 22 g F, 11 g EW, 58 g KH

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und trocken reiben. 1 TL Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Die Butter in Stücke schneiden, mit Zucker, Haferflocken, Mandeln, Mehl, Zimt und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Etwa 20 Min. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Die Birne waschen, vierteln, entkernen und klein würfeln. Sofort mit 2 TL Zitronensaft beträufeln, damit sich die Würfel nicht verfärben.
3. Eine ofenfeste Form mit Butter einfetten. Zwetschgen mit den Schnittseiten nach oben darin verteilen. Birnenwürfel und Zitronenschale darüberstreuen, die Streusel obenauf verteilen. Den Crumble im Ofen (2. Einschubhöhe von unten) in ca. 25 Min. goldbraun backen.
4. Inzwischen den Joghurt mit Vanille und Honig verrühren. Crumble aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und noch heiß bis lauwarm mit dem Vanillejoghurt servieren.