

Birnen-Crumble



Zusatztipps

von John Vosanibola

Koch bei dieCuisine

- Birnen nicht zu weich kochen.
- Geröstete Mandeln oder Baum-
nüsse im Crumble sorgen für
mehr Aroma.
- Passt perfekt zu einer Kugel
Vanilleeis.



ca. 10 Portionen

Zutaten Birnenfüllung

- 1 kg Birnen (reif, aber noch fest)
- 50 g Zucker
- 30 g Butter
- 200 ml Birnensaft
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zitronensaft
- 20 g Speisestärke

Zutaten Crumble (Streusel)

- 150 g Weissmehl
- 100 g kalte Butter (in Würfeln)
- 80 g Rohrzucker oder Zucker
- 60 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Birnen: Zunächst die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in 1-2 cm grosse Würfel schneiden. Dann die Butter in einer Pfanne schmelzen, Birnen kurz anschwitzen, Zucker dazugeben und leicht karamellisieren. Mit 150 ml Birnensaft ablöschen und Zimt, Salz und Zitronensaft hinzufügen. Ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Anschliessend Speisestärke mit den restlichen 50 ml Birnensaft kalt anrühren, unter die Birnen rühren und kurz aufkochen. Dann die Birnenmasse in eine ausgefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backform geben.

Crumble: In einer Schüssel Mehl, Zucker, Mandeln und Salz mischen. Die kalten Butterwürfel dazugeben und mit den Händen zu groben Streuseln verreiben. Dann die Streusel locker über die Birnenmasse verteilen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze 25-30 Minuten backen. Der Birnen-Crumble ist fertig, sobald die Streusel goldbraun und knusprig sind.