

Birnen-Walnuss-Crumble

Birnen-Walnuss-Crumble

Passend zur Vorweihnachtszeit gibt es heute ein leckeres Rezept für Birnen-Walnuss-Crumble. Hier treffen heißen Birnen mit Zimt, auf knusprige Butterstreusel und Walnüsse. Ein super leckeres Dessert, welches prima in die kalte Jahreszeit passt. Wir haben den fertigen Birnen-Walnuss-Crumble noch warm mit etwas Vanilleeis gegessen. Das macht das ganze nicht kalorienfreundlicher, schmeckt aber unheimlich gut.

Für den Streuselteig habe ich ganz normales Weizenmehl Type 405 verwendet. Anstelle dessen könnt ihr aber auch Dinkelmehl Type 630 verwenden. Um Kalorien zu sparen habe ich Erythrit verwendet. Dieses könnt ihr natürlich durch normalen Zucker ersetzen. Die Birnen waren frisch. Das Ganze schmeckt aber auch mit Birnen aus der Dose sehr gut und man spart sich das Schälen.



LOVECASA Mini Auflaufform



Joejis 4er Set Mini Auflaufform



Mini Porzellan Auflaufform Oval



MALACASA Mini Auflaufformen

Heiße Birnen mit Zimt, knusprigen Streuseln und Walnüssen

Für den Birnen-Walnuss-Crumble zuerst den Backofen auf 180°C Umluft, oder 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Dann die Birnen schälen, den Stiel und das Kerngehäuse entfernen und in

mundgerechte Stücke schneiden. Zusammen mit dem braunen Zucker, dem Zimt und einem Spritzer Zitronensaft in eine Schüssel geben und alles gut miteinander vermengen. Anschließend gleichmäßig auf 4 kleine, ofenfeste Formen verteilen.

Die kalte Butter in Stücke schneiden und zusammen mit den restlichen Zutaten für die Streusel zu einem krümeligen Teig verkneten. Die fertigen Streusel im Anschluss gleichmäßig auf den Birnen verteilen. Walnüsse grob hacken und über die Streusel streuen. Im vorgeheizten Backofen für 20-25 Minuten goldbraun backen. Noch warm mit etwas Vanilleeis genießen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR DESSERTS & SÜSSSPEISEN
