

Apfel-Birnen-Crumble



Zutaten (10 Personen):

- 6 Äpfel
- 6 Birnen
- 120 g Zucker (braun)

Streusel:

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 200 g Zucker (braun)
- 8 g Vanillezucker

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Äpfel und Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien, in ca. 2 cm große Stücke schneiden und diese in eine Auflaufform geben. Zitronensaft, Zimt und 120 g Zucker auf den Apfel-Birnenstücken verteilen und alles sorgfältig vermischen.

Den restlichen Zucker mit Mehl sowie Butter zu Streuseln verarbeiten und gleichmäßig über der Apfel-Birnenmischung verteilen.

Den Crumble in den vorgeheizten Backofen geben, 30 Minuten backen, danach herausholen und leicht abkühlen lassen.

Den Crumble im Anschluss mit Sahne und Eis servieren.

Tipp:

Der Crumble schmeckt auch mit anderem Obst (z.B. Kirschen, Pflaumen, Erdbeeren, usw.) oder etwas Zimt in den Streuseln sehr lecker.

Nährwertangaben: 425 kcal p.P., 66 g KH p.P. (ohne Eis und Sahne)