



Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Birnen Spekulatius Crumble

Für die Füllung:

5 reife Birnen (z.B. Williams oder Conference)

2 Esslöffel Rinatura Rohrzucker Bio

1 Teelöffel Zimt

1 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

2 Esslöffel Speisestärke (optional)

Für das Crumble-Topping:

60 g Spekulatius-Kekse

60 g Rinatura Haferflocken Bio

100 g Mehl

75 g Rinatura Rohrzucker Bio

100 g kalte Butter (in kleinen Stückchen)

1 Teelöffel Zimt

1 Prise(n) Salz

Birnen Spekulatius Crumble

1.

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Birnen schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In einer Schüssel mit Zucker, Zimt, Zitronensaft und eventuell Speisestärke vermengen (wenn die Birnen sehr saftig sind). Gut durchmischen und in eine gefettete Auflaufform geben.

Die Spekulatius-Kekse in einem Mixer oder mit einem Nudelholz zerbröseln. In einer großen Schüssel die Keksbrösel, Haferflocken, Mehl, Zucker, Zimt und Salz vermengen. Die kalte Butter hinzufügen und alles mit den Händen oder einer Gabel gut vermengen, bis eine krümelige Textur entsteht.

Das Crumble-Topping gleichmäßig über die Birnenfüllung in der Auflaufform verteilen. Den Crumble im vorgeheizten Ofen etwa 30–40 min. backen, bis das Topping goldbraun und knusprig ist und die Birnen weich sind.

Den Crumble warm servieren, eventuell mit Vanilleeis oder Sahne.