

Heihsgut im Lungau



Rezept für Birnen-Crumble

ZUTATEN

Vegane Alternativen sind mit **✓** gekennzeichnet.

Streusel:

- 100g weiche Butter (✓ Pflanzenmargarine)
- 100 g brauner Zucker
- 180g Mehl
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 EL gehobelte Mandeln, in Stücke zerdrückt

Füllung:

- 1EL Butter (✓ Pflanzenmargarine)
- 1EL Zucker
- 800g Birnen
- 80ml Schlagobers (✓ Hafer-Cuisine)
- !EL Vanille-Puddingpulver (✓ Alnatura Vanille-Puddingpulver)
- 50g brauner Zucker
- 3EL Zitronensaft
- 80 Wildpreiselbeeren

ZUBEREITUNG:

Die Zutaten für die Streusel miteinander vermengen, gut kneten, dass schöne Streusel entstehen.

Die Pieform (Auflaufform) dick mit Butter ausstreichen und mit Zucker bestreuen. Birnen vierteln, schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Obers, Vanille-Puddingpulver, braunen Zucker und Zitronensaft gut verrühren, dann mit den Birnenspalten mischen. Die Birnen in die Form füllen, glatt drücken und die Preiselbeeren darauf verteilen. Anschließend die Streusel darüber geben, leicht festdrücken.

Den Crumble im vorgeheizten Rohr bei 190°C (Umluft 170°C) auf mittlerer Schiene etwa 35min backen.

Am besten lauwarm genießen... und ein bisschen Schlagobers darf auch dazu gereicht werden...