



Menge 2 - 3 Portionen



Dauer bis zu 45 Minuten



Schwierigkeit leicht

HERBST-CRUMBLE BIRNE-WALNUSS

Nicht nur im Herbst ist dieser fruchtig-würzige Crumble mit knusprigen Streuseln ein Gedicht!



Zubereitung

- 1.** Birnen waschen oder schälen, Kerngehäuse entfernen und in Stückchen schneiden. Walnüsse hacken.
- 2.** Birnen und Walnüsse in mehreren kleinen (oder einer großen) ofenfesten Formen verteilen. Zimt, Wasser, Zitronensaft, 1 EL Diamant Brauner Zucker darübergerben und vermischen.
- 3.** Für die Streusel Mehl mit Müsli, Diamant Brauner Zucker und Diamant Grümmel Kandis in eine Schüssel geben. Butter dazugeben und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.
- 4.** Die Streusel auf den Birnen verteilen.
- 5.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 25–30 Minuten backen.
- 6.** Heiß servieren.
- 7.** Tipp: Besonders köstlich mit geschlagener Sahne!

Zutaten

Für die Früchte:

3	große, reife Birnen (entkernt gewogen)
35 g	Walnüsse
1/2 TL	Zimt
3 EL	Wasser
2 EL	Zitronensaft
1 EL	Diamant Brauner Zucker

Für die Streusel:

75 g	Mehl
100 g	Früchtemüsli
25 g	Diamant Brauner Zucker
25 g	Diamant Grümmel Kandis
50 g	kalte Butter (oder Margarine)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.