



Menge 6 Portionen



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

QUITTEN-CRUMBLE MIT AMARETTINI-CRUNCH

Wenn dieser Crumble aus Quitten und Amarettini duftend und heiß aus dem Ofen kommt, kann keine Naschkatze dem fruchtig-knusprigen Genuss widerstehen.



Zubereitung

- 1.** Für die Fruchtschicht mit einem weichen Tuch den Flaum von den Quitten reiben. Anschließend schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale fein abreiben. Saft auspressen.
- 2.** Quittenstücke mit Wasser, Zucker, Zitronensaft und -schale in einem Topf aufkochen und 5–10 Minuten auf mittlerer Stufe weich kochen. Anschließend in eine Auflaufform geben.
- 3.** Für den Crunch Amarettini grob zerbröseln. Butter mit Zucker, Mehl, Zimt, Salz und Diamant Grümmel Kandis zu Streuseln verkneten.
- 4.** Streusel auf den Quittenstücken verteilen.
- 5.** Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 15–20 Minuten goldbraun backen.
- 6.** Tipp: Das Crumble schmeckt hervorragend mit Vanilleeis.

Zutaten

Für die Fruchtschicht:

750 g	Quitten (3–4 Stück, vorbereitet gewogen)
1 g	Bio-Zitrone
100 ml	Wasser
30 g	Diamant Feinster Zucker

Für den Crunch:

30 g	Amarettini
100 g	kalte Butter
30 g	Diamant Feinster Zucker
150 g	Mehl
1/2 TL	Zimt
1 Prise	Salz
70 g	Diamant Grümmel Kandis

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.