

Apple-Pear-Crumble

Zutaten:

50 g Vollkorn-Weizenmehl

25 g Butter

1 Apfel und 1 Birne

2 EL Zitronensaft

1 TL Zucker

1 TL Speisestärke

1 Vanilleschote

½ TL Zimt

Zubereitung:

Den Apfel sowie die Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Anschließend den Zucker in einem Kopf kurz karamellisieren lassen und das Obst sowie den Zimt hinzugeben. Das Ganze einige Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

Währenddessen die Streusel zubereiten. Hierzu Butter und Mehl miteinander krümelig kneten.

Anschließend den Zitronensaft mit der Stärke vermischen und das Obst damit abbinden. (Mit anderem Saft wie z.B. Birnen- oder Apfelsaft schmeckt es auch. Allerdings hatte ich keinen anderen im Haus.) Zuletzt das Mark der Vanilleschote hinzugeben.

Das Obst in eine Auflaufform geben (bei mir waren es diesmal Soufflé-Förmchen) und bei 175°C ca. 15 Minuten backen.