

# Birnen-Crumble

## Zutaten:

- 3-4 Birnen / Äpfel
- Etwas Zitronensaft

## Für den Teig:

- 70 g gehackte Nüsse
- 100 g Butter
- 130 g Mehl
- 50 g Zucker
- ½ TL Zimt
- 1 Msp. Kardamon, Anis, weißer Pfeffer
- 1 Pr. Salz

Zubereitungszeit: 20 min

Back-/Kochzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 4



## Zubereitung:

- ∞➔ Birnen oder Äpfel schälen, entkernen, in Stücke schneiden
- ∞➔ In eine gefettete Auflaufform legen und mit Zitronensaft beträufeln

## Für den Teig:

- ∞➔ Backofen vorheizen auf 180°C Ober- / Unterhitze.
- ∞➔ Alle Zutaten zu einem krümeligen Teig verkneten.
- ∞➔ Auf die Birnen / Äpfel geben & ca. 30 min backen.
- ∞➔ Mit Vanilleeis oder Vanillesoße servieren.