Nah&Frisch



Römerquelle Professional

Apfel-Birnen-Crumble

Kuchen & Gebäck Früchte Frühling Hausmannskost Herbst Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:**

Äpfel und Birnen schälen und in nicht zu kleine Würfel schneiden. Die Würfel in eine Form geben und mit dem Zitronensaft, Zimt und 60 g Zucker mischen. Den restlichen Zucker mit dem Mehl und der Zitronenschale mischen, Butter zugeben und alles zunächst mit einem Knethaken, dann mit den Händen zu Streuseln verkneten.
Die Streusel über das Obst geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C auf der mittleren Schiene bei Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Mit geschlagener Zimt-Vanille-Obers servieren. Schon probiert? Römerquelle Birnen Spritzerl ist ein sommerlicher Begleiter auch zu Desserts, der so richtig gute Laune macht!

Zutaten

- 3 Äpfel
- 3 Birnen
- 2 EL Zitronensaft
- 1/4 TL Zimt
- 160 g brauner Zucker
- 100 g Mehl
- 1 EL Zitronen-Abrieb
- 60 g warme Butter
- 1 Becher Schlagobers
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Zimt