



Aus der Heimat der Frische

 45 Minuten

 Einfach

Birnen Crumble mit Zimt-Quark

Soulfood pur: Unser wärmerer Birnen Crumble mit einem Hauch Zimt und cremigem Quark ist ein echter Streuseltraum.

 *So wirds gemacht :*

Schritt 1

Die Birnen schälen, halbieren und die Kerngehäuse ausschneiden. Anschließend in kleine Stücke teilen und beiseitestellen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Butter, Birnenstücke und Ingwer hinzufügen und 5 Min. weiter köcheln.

Schritt 2

Die Pfanne vom Herd nehmen und den Backofen auf 200° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Für das Crumble Topping Kokosraspel, gemahlene Mandeln, 4 EL Ahornsirup und das Olivenöl in eine Schüssel geben und mit den Händen krümelig verreiben.

Schritt 3

Die Birnen in eine Auflaufform geben und das Crumble Topping darüber verteilen. Den Crumble mit Birnen im Ofen (Mitte) 15-20 Min. goldbraun backen. Vor dem Servieren Quark mit dem übrigen Ahornsirup und Zimt verrühren und mit dem noch warmen Birnen Crumble genießen.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2256/541

Fett (g): 36

Kohlenhydrate (g): 39

Eiweiß (g): 13



 Zutaten

4 Personen

4 Birnen

80 g Zucker

50 g Butter

5 g frischer Ingwer

125 g Kokosraspel

125 g gemahlene Mandeln

5 EL Ahornsirup

1 EL mildes Olivenöl

300 g MILRAM SpeiseQuark

1 Prise Zimt