Birnen-Apfel-Crumble

PORTIONEN: 4 PERSONEN

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

3 Äpfel
3 reife Birnen
2 EL Zitronensaft
2 EL brauner Zucker
1 TL Zimt
1 Päckchen Vanillezucker

150 g Mehl
100 g zarte Haferflocken
100 g kalte Butter (oder vegan Butter)
80 g brauner Zucker
1 TL Zimt
1 Prise Salz
50 g gehackte Haselnüsse (optional)

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform leicht einfetten. Äpfel und Birnen waschen, entkernen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit Zitronensaft, braunem Zucker, Zimt und Vanillezucker vermengen. Die Früchte in die Auflaufform geben. Für die Streusel Mehl, Haferflocken, kalte Butter, Zucker, Zimt und Salz mit den Händen verkneten. Nach Belieben gehackte Haselnüsse untermischen. Die Streusel gleichmäßig über den Früchten verteilen und etwa 30 Minuten goldbraun backen. Kurz abkühlen lassen und am besten noch warm mit Vanilleeis oder Schlagsahne servieren.

Lindchen schmeckt