

Quitten-Crumble

Zutaten: 400 g geschälte, gewürfelte Quitten, 400 g geschälte, gewürfelte Äpfel, 2 TL Honig, 100 g Butter, 100 g Haferflocken, 100 g Weizenvollkornmehl, 100 g brauner Zucker, gemahlener Zimt

1. Obst und Honig in eine große, flache Form geben, mit Zimt bestäuben.
2. Butter, Haferflocken, Mehl und Zucker vermengen und zu Streuseln verkneten. Auf dem Obst verteilen.
3. 30 Minuten bei 160°C backen, bis die Streusel hellbraun sind und der Saft kocht.

Quitten sind herrlich aromatisch, ich verstehe nicht, warum sie nicht verbreiteter angebaut und verwendet werden. Dieser Crumble schmeckt köstlich mit Vanillesoße (mein Favorit) oder mit Vanilleeis.

