



Apfel-Birnen-Crumble

Mehr als Grundzutaten braucht es nicht: Äpfel, Birnen und dazu eine Menge Streusel. Was kann es Schöneres geben? Wer es früher schon nicht lassen konnte, heimlich am frischen Teig zu naschen, muss hier auch aufpassen: in den Backofen sollte es der Crumble noch schaffen. Es wäre schade drum. Und Bauchweh gibt es sonst auch - damals wie heute!



Zubereitungszeit: 50 Minuten
Passt zu: Süßwein



Zubereitung



Zutaten für 4 Portionen

4	Apfel (säuerlich)
3-4	Birnen
1 EL	Zucker
1 TL	Zimt
1 Handvoll	Rosinen
	Saft einer halben Zitrone
300 g	Mehl
200 g	gemahlene Mandeln
250 g	Butter
200 g	Zucker
1 Preis	Salz
2 Tütchen	Bourbon-Vanillezucker
	Puderzucker

1/5

Den Backofen auf 180 °C Oberhitze vorheizen.

2/5

Auflaufform mit etwas Butter fetten und bereitstellen. Birnen und Äpfel schälen, in schmale Spalten schneiden und nebeneinander in die Auflaufform legen. Sofort mit dem Saft einer halben Zitrone übergießen, damit das Obst nicht braun wird.

3/5

In einer Schüssel Zucker und Zimt mischen und mit den Rosinen über dem Obst verteilen.

→



Unser Wein-Tipp



Süßwein · Frankreich · Sauvignon Blanc, Sémillon

Château Sigalas Rabaud 1er Cru Classé Sauternes 2010 0,375

Flüssiges Gold! Sauternes Grand Cru Classé aus dem phantastischen Jahrgang 2010. 19 Punkte von René Gabriel, 18,5 Punkte im Decanter und 95 Parker-Punkte stimmen auf einen erhabenen Genuss ein!

4/5

Für die Streusel in einer großen Schüssel Mehl, gemahlene Mandeln, Zucker, Salz und Vanillezucker mischen und zerlassene Butter hinzufügen. Per Hand zu einem mürben Streuselteig verarbeiten und großzügig auf das Obst verteilen. Für 20–25 Minuten im Ofen goldbraun backen.

5/5

Crumble aus dem Ofen nehmen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

Dazu passt hervorragend Vanilleeis!

Dazu empfehlen wir den ‚Premier Cru Classé Sauternes‘ 2010 aus dem Château Sigalas Rabaud. Ein Wein bei dem der Ausdruck „flüssiges Gold“ dank 95+ Parker-Punkten, 18,5 Punkten im Decanter und 19 Punkten von René Gabriel nahe liegt.

Notizen:

Guten Appetit!
W