Birnen-Crumble mit Ingwer

Zutaten für 4 Personen:

Zutaten für die fruchtige Unterlage:
20 g kandierter Ingwer
4 Birnen
1 Zitrone
20 g Butter
2 EL Aprikosenmarmelade

Zutaten für die Streusel:
125 g Mehl
50 g Zucker
70 g kalte Butter
2 EL Mandelblätter
Butter für die Form

Zubereitung:

Eine Auflaufform einfetten. Für die Fruchtunterlage Ingwer hacken. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Die Zitrone auspressen und die Birnen damit beträufeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Birnenspalten darin anbraten. Die Aprikosenmarmelade zugeben und dünsten bis alles dicklich eingekocht ist.

Vom Herd nehmen, den Ingwer zugeben und alles in die Auflaufform geben. Für die Streusel Mehl, Zucker und Butter mit den Knethaken des Handrührers zu einem krümeligen Streuselteig verarbeiten, diesen über die Birnen geben. Mit Mandelblättern bestreuen und bei 200 Grad 30 Minuten backen. Warm servieren.

Tipp: Zur Abrundung passt eine Kugel Vanille- oder Nusseis mit Sahne.

Rezept: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Foto: Hubert Kemper

© Verlag E.Holterdorf GmbH & Co. KG