

Apfel-Birnen-Crumble

Zutaten (4 Portionen)

- 1 Apfel (etwa 250g)
- 1 Birne (etwa 250g)
- 1 EL Zucker
- 80g gehackte Walnüsse
- 70g Spekulatius (oder andere Kekse)
- 40g Zucker
- 75g Mehl
- 55g gemahlene Mandeln
- 85g Butter
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz



- 1) Schält den Apfel und die Birne und entfernt das Kerngehäuse. Schneidet das Obst in sehr kleine Stücke. Verteilt 1 EL Zucker über den Stückchen.
- 2) Hackt die Walnüsse in kleine Stücke.
- 3) Die Spekulatius Kekse werden ganz fein gemahlen und anschließend zusammen mit dem Zucker, dem Mehl, den gemahlenden Mandeln, Butter, Vanillezucker und einer Prise Salz vermengen und zu kleinen Streuseln verarbeiten. Anstelle von Spekulatius kann man natürlich auch andere Kekse verwenden!
- 4) Fettet die vier kleinen Förmchen und verteilt das Obst auf die Förmchen. Dann die gehackten Walnüssen auf die Formen verteilen. Zum Abschluss gebt ihr die Streusel über das Obst.
- 5) Im vorgeheizten Backofen backen die kleinen Crumble bei 180 Grad Umluft etwa 30 Minuten lang.