



Birnen Crumble mit Orangen - Ahornhonig Joghurt

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, schnell gemacht, für die ganze Familie

Zutaten

- Für die Streusel:
 - 50g Butter
 - 75g Mehl
 - 150g Zucker
 - 1 gestrichener Tl Zimt
 - 1 Prise Salz
- Für die Birnen:
 - 2-3 vollreife Williamsbirnen
 - 50 g Honig
 - 200 ml Orangensaft
 - Mark einer Vanilleschote oder ein Tütchen Vanillezucker
 - 1 Tl Zimt
 - 1 El Speisestärke
 - Saft 1 Zitrone
- Orangen-Ahornsirup Joghurt:
 - 90 ml Ahornhonig
 - 2 El Orangenabrieb oder Zeste
 - 300g griechischer oder Bio Joghurt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Streusel:

Schritt2

Den Zucker, den Zimt mit dem Mehl mischen und die Butter mit dem Küchenmixer oder dem „Zauberstab“ Stückchen Weise darunter mixen, bis kleine Klümpchen entstanden sind.

Schritt3

Die Birnen.

Schritt4

Zunächst schälen, halbieren und das Kerngehäuse ausstechen.

Schritt5

Fächerartig einschneiden und In eine passend große, gebutterte Auflaufform geben; mit Zitronensaft beträufeln.

Schritt6

Den Honig mit dem Orangensaft, dem Zimt und dem Vanillemark aufkochen und mit der in etwas Wasser angerührten Speisestärke leicht binden, einmal aufkochen.

Schritt7

Alles über den Birnen verteilen und gleichmäßig mit den Streuseln bestreuen.

Schritt8

Im unteren Drittel des auf 180° C vorgeheizten Backofen geben,

Schritt9

ca. 30 min. backen, appetitlich bräunen, anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Schritt10

Der Orangen-Ahornhonig Joghurt:

Schritt11

Den Joghurt mit Orangenabrieb mit dem Honig aromatisieren, kalt stellen und mit dem Birnen Crumble servieren.

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** einfach, für die ganze familie, preiswert, saisonal, schnell, warm-kalt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/birnen-crumble-mit-orangen-ahornhonig-joghurt/>