



Weihnachtlicher Birnen - Haselnuss - Crumble

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelles, weihnachtlich - wonnige Desserts

Zutaten

- 100 g geschmolzene Butter
- 125 g gesiebttes Mehl
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 90 g Zucker
- 4 weiche, reife Williams - Christ - Birnen (300 g) geschält, entkernt, in Achtel - Spalten geschnitten
- 1 TL gemahlener Zimt
- 4 EL Birnengeist
- 1 EL Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° c vor heizen.

Schritt2

Das Mehl, die Haselnüsse und 50 g Zucker mischen, zu der geschmolzenen Butter geben. Mit dem Schneebesen zu Streuseln rühren, 30 min. ruhen lassen.

Schritt3

Die restlichen 40 g Zucker mit dem Zimt mischen, darin die Birnenspalten wenden.

Schritt4

Gleichmäßig, staffelartig in eine ausreichend große, aus gebutterte Auflauf oder Tarte - Form geben und mit Birnengeist beträufeln; die Streusel darüber verteilen.

Schritt5

Für 40 min. auf der mittleren Schiene goldgelb backen und mit Puderzucker direkt aus dem Ofen, heiß zu Tisch geben.

Schritt6

Dazu schmeckt eine halbsteif geschlagene Zimtsahne oder ein Weißwein Sabayon.

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** unkompliziert, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtlicher-birnen-haselnuss-crumble/>