




Weihnachtlicher Apfel-Birnen-Crumble

 Zeit gesamt
1h 40min

 Zubereitungszeit
15min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

getrocknete Feigen	30 g
Pflaumen, getrocknet	30 g
Rosinen	15 g
Cranberries, getrocknet	15 g
weißer Rum	4 EL
Orangen	1 St.
Zimt	
Muskatnuss, gemahlen	
Äpfel, grün	2 St.
Birnen	2 St.
Spekulatius	40 g
Rohrzucker	30 g
Butter	90 g
Haferflocken, zart	75 g
Mandeln, gemahlen	2 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleine Auflaufform

1. Feigen und Pflaumen in Würfel schneiden. In einer Schüssel mit Rosinen und Cranberries in Rum einweichen und mind. 1 Std. ziehen lassen.
2. Orange heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Orangensaft und -schale, Zimt und Muskat verrühren. Äpfel und Birnen schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Mit der Orangenmischung vermengen. Eingeweichte Trockenfrüchte mit Rum zufügen und in eine gefettete Auflaufform geben.
3. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Spekulatius zerkrümeln. In einer Schüssel Zucker, weiche Butter, Haferflocken und Mandeln zu Streuseln verkneten, Spekulatius kurz mit unterkneten. Streusel über den Früchten verteilen und Crumble im Backofen ca. 30 Min. goldbraun backen. Weihnachtlichen Apfel-Birnen-Crumble lauwarm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 234 kcal

Kohlenhydrate 34 g

Eiweiß 3 g

Ballaststoffe 4 g

Fette 10 g
