



# 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/>