



Birnen-Crumble mit Eis und Karamell-Soße

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---|-------|
| Birnen | 6 St. |
| Zitronen | 1 St. |
| Vanilleschote | 1 St. |
| Zucker | 150 g |
| Macadamianüsse mit Honig | 4 EL |
| Butter | 50 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 100 g |
| Vanille-Macadamia-Eis mit Karamellsauce | 280 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf mit Deckel, kleine Auflaufform

1. Ofen auf 180 °C vorheizen. Birnen waschen, schälen, vierteln, Kerne entfernen und grob würfeln. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Vanilleschote halbieren und Mark auskratzen.
2. In einem Topf Birnenwürfel, 50 ml Wasser, 2 EL Zitronensaft, Vanillemark und 100 g Zucker gründlich durchmischen und aufkochen. Anschließend auf mittlerer Stufe mit geschlossenem Deckel ca. 8 Min. garen, bis die Birnen weich werden, aber gerade noch etwas Biss haben.
3. Derweil Macadamianüsse sehr fein hacken. In einer Schüssel Butter, Mehl, restlichen Zucker (50 g) und Macadamianüsse krümelig vermischen.
4. In einer Auflaufform Birnen samt Flüssigkeit verteilen und Brösel darüberstreuen. Macadamia-Birnen-Crumble im Ofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen. Achte darauf, dass er nicht zu dunkel wird. Sonst den Crumble lieber etwas früher aus dem Ofen nehmen.
5. Fertigen Crumble etwas abkühlen lassen. Macadamia-Birnen-Crumble auf Tellern anrichten und mit Vanille-Macadamia-Eis mit Karamellsauce servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 827 kcal |
| Kohlenhydrate | 151 g |
| Eiweiß | 8 g |
| Ballaststoffe | 16 g |
| Fette | 25 g |