



Weihnachtlicher Apfel-Birnen-Crumble

Zeit gesamt
🕒 1h 40min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Soft Feigen, getrocknet	30 g
Trockenpflaumen	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
Brauner Zucker	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