

BIRNEN CRUMBLE



REZEPT FÜR 2 PORTIONEN

Zutaten:

- 200 g 1 mittlere Birne
- 1 TL Zitronensaft
- 152 ml Birnensaft
- 1 TL Honig
- 20 g Butter (+ etwas für die Form)
- 15 g brauner Zucker
- 1 Prise Zimt, 1 Espresso
- 6 Stk **Mevalia Fette Biscottate**

Zubereitung:

Birnen vierteln oder achteln, mit Zitronensaft beträufeln. Birnensaft und Honig im Topf erhitzen, Birnenschnitte ca. 10 min. darin mit Deckel dünsten. Währenddessen Zwieback im Mörser vorsichtig zerkleinern (alternativ in ein Küchentuch wickeln und darin zerstampfen). In Schüssel mit Espresso beträufeln und einwirken lassen.

Birnen nach 10 min. mit Schaumkelle herausheben und in zwei gut gebutterte Formen aufteilen.
Butter in Topf erhitzen, Zucker, Zimt

und Espresso-Zwieback Stücke in den Topf geben, alles über die Birnen in den Formen verteilen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 250° C für ca. 5 Minuten überbacken.

BON APPETIT!

Nährwertangaben:	Pro Portion
Energie	276 kcal
Fett	10 g
Kohlenhydrate	44 g
Protein	1,1 g
Phenylalanin	39 mg