

Birnen-Crumble mit Marzipan-Note

Für zwei Personen

250 g Birnen	$\frac{1}{2}$ Zitrone	25 g Walnusskerne
25 g Mehl	25 g Marzipan	10 g Zucker
1 EL brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	20 g Butter
1 Prise Zimt	1 Prise Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Auflaufform mit circa zehn Gramm der Butter einfetten. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Das Mehl mit den Nüssen, dem Marzipan, dem Zucker, der restlichen Butter, einer Prise Salz und dem Vanillemark vermengen und zu Streuseln kneten. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Die halbe Zitrone auspressen und den Saft über die Birnen geben. Die Birnen anschließend in die gefettete Form geben und mit den Streuseln bedecken. Den braunen Zucker darüber verteilen und für 20 bis 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Ilse Schoppe-Marschall am 23. Januar 2014