

Beschwipster Nashi-Birnen-Crumble mit Orangen-Sahne

Für zwei Personen

Für die Birnen:

4 Nashi-Birnen 40 g Zucker, braun 5 EL Bitterorangenlikör

Für den Streuselteig:

150 g Mehl 150 g Butter 70 g Zucker

1 Prise Salz

Für die Orangensahne:

150 ml Sahne 1 Orange

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Mehl, den Zucker und die Butter miteinander verkneten, bis ein krümeliger Teig entsteht. Die Birnen waschen, trocknen und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend die Birne in zentimeterdicke Stücke schneiden. Die Birnen in einer Pfanne mit dem Zucker karamellisieren, mit dem Bitterorangenlikör ablöschen und reduzieren.

Die Birnenstücke in die Auflaufform geben, mit dem Streuselteig bestreuen und in den Ofen geben, bis die Streusel eine goldbraune Farbe angenommen haben.

Die Schale der Orange abreiben. Die Sahne leicht anschlagen und dann die Orangenschale hinzugeben. Die Sahne steif schlagen.

Das Beschwipster Nashi-Birnen-Crumble mit Orangen-Sahne auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Fassbender am 13. Mai 2015