

# Apfel-Birnen Crumble

**Für zwei Personen**

**Für die Apfel-Birnen:**

1 roter Apfel

1 Birne

1 Zitrone

1 Zweig Salbei

50 g Butter

35 g braunen Zucker

Vanille

**Für das Crumble:**

20 g feine Haferflocken

20 g gemahlene Haselnüsse

50 g kalte Butter

50 g brauner Zucker

75 g Mehl

**Für die Apfel-Birnen:**

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Apfel und Birne schälen, Kern entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel zusammen mit dem Zucker in die Pfanne zur Butter geben und kurz anschwitzen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Kurz in der Pfanne mitschwenken und entfernen. Eine halbe Zitrone auspressen. Mit einer Prise Vanille und einem Spritzer Zitrone zum Schluss verfeinern.

**Für das Crumble:**

Butter, Zucker, Haferflocken und gemahlene Haselnüsse in einer Schüssel von Hand durchkneten und nach und nach das Mehl zugeben, bis der Teig leicht bröselig bzw. mürbe wird.

Die Apfel-Birnen aus der Pfanne in eine ofenfeste Form geben, bis diese zu 3/4 gefüllt sind. Die Brösel darauf grob verteilen und ca. 20 min. im Backofen backen.

Das Crumble noch warm servieren.

Julian Mittler am 04. Juli 2019