



Rezept des Monats Januar 2021

Birnen-Beeren-Crumble

Zutaten für 4 Personen:

500 g Birnen frisch (vorzüglich eignet sich die Sorte Conference, bei uns im Hofladen erhältlich)

200 g Beeren (Himbeeren oder Brombeeren, geht auch mit gefrorenen, ich habe gefrorene Himbeeren genommen)

Streusel aus:

100 g kalter Butter

120g Zucker

200g Mehl

1 Vanillezucker

Zubereitung:

Birnen schälen und vierteln, in eine ausgefettete Form legen und die Beeren darüber geben, obendrauf kommen die Streusel; bei 180 Grad 40 bis 45 Minuten im Ofen backen. Schmeckt lecker mit Vanilleeis oder Vanillesoße.

(aus BWagrar 29.2019)

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Fam. Streif

Tel.: 07326/85144 o. 963221 oder 85145