

Birnen-Crumble mit Dinkel

Für 2 Personen:

Streusel:

70 g Dinkelmehl 50 g Zucker $\frac{1}{4}$ TL Lebkuchengewürz

100 g Butter

Früchtemischung:

1 Tasse Wermutwein 1 Tasse Birnensaft 1 EL Zucker

2 weiche Birnen 2 Birnengeist

Vanille-Sahne:

100 g Sahne Mark von 1 Vanilleschote $\frac{1}{2}$ rote Chilischote

Mehl, Zucker und Lebkuchengewürz vermengen, die Butter hineingeben und mit den Fingern zu Bröseln verreiben.

Wermut und Saft mit Zucker aufkochen und stark einkochen. Die Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, und würfeln. Birnen mit Birnengeist und Weinsirup vermengen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Birnen mit dem Sirup in eine gebutterte Form geben, Streusel darauf verteilen und im Ofen 30 Minuten backen.

Sahne steif schlagen, das Vanillemark unterrühren. Die Chili entkernen und fein hacken. Nach Geschmack 1–2 Msp. in die Vanillesahne geben und zum warmen Crumble servieren.

Christian Henze am 18. Januar 2019