



# Zimtig süßes Birnen-Walnuss-Crumble

🕒 Preparation time: 20 minutes      👤 Portions: 4  
🕒 Cooking time: 25 minutes  
**Total time: 45 minutes**

---

## Zutaten für 3 große oder 4 kleinere Crumbles

### Für die Füllung:

- 3 reife Birnen (optional kann man auch Äpfel verwenden)
- 2 EL Margarine | zum Beispiel Bio-Aslan
- 2-3 EL Agavendicksaft
- 1 TL gemahlene Vanille
- 1 Prise Zimt
- 2 EL Saft einer Bio-Zitrone

### Für das Crumble:

- 70 g Dinkelmehl type 630
- 50 g Walnüsse oder Pekannüsse
- 2 EL Rohrzucker
- 50 g Margarine
- 1 EL Zimt
- Eine Hand voll reifer Blaubeeren/Heidelbeeren
- Puderzucker zum Bestäuben

---

## Zubereitung (15-20 Minuten Zubereitungszeit + 25 Minuten Backzeit)

1. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Birnen waschen, vierteln, entkernen. Dann die Birnenviertel in dünne, zarte Scheiben schneiden. Die Birnenscheiben mit 2 EL geschmolzener Margarine, Agavendicksaft, 2 EL Zitronensaft, gemahlener Vanille und einer Prise Zimt vermischen.
3. Im zweiten Schritt das Crumble-Topping vorbereiten. Margarine in kleinen Stücken zum Mehl geben. Die Walnüsse fein hacken, mit Zucker und Zimt hinzufügen und mit den Händen "Streusel" kneten. Streusel bei Bedarf nochmals kurz in den Kühlschrank stellen, damit sie etwas "fester" werden.
4. Ofenfeste Förmchen mit den marinierten Birnenscheiben füllen. Die gesamte Marinade dabei ebenfalls auf die Portionen verteilen. Streusel auf die Fruchtunterlage füllen. Blaubeeren auf dem Streusel-Topping verteilen, leicht andrücken.
5. Crumble kommt für ca. 25 Minuten bei 10 Grad Ober- und Unterhitze backen. Wenn sich die Streusel hellbraun färben, der Saft aus den Blaubeeren austritt und am Rand der Förmchen die heißen Birnen blubbern, ist das Crumble fertig.
6. Mit Puderzucker bestäubt servieren und am Besten noch warm genießen.

**Tipp:** Dazu passt wunderbar eine Kugel (veganes) Vanille- oder Cashew-Eis! Aaaaaw!