

## Blaubeer-Birnen-Crumble

---

### Zutaten für 4 Personen:

2 Anjou Birnen  
450 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)  
3 EL Zucker

### Für die Streusel

50 g Butter  
30 g kalifornische Walnüsse  
80 g Mehl  
40 g Zucker

### Außerdem

200 ml Schlagsahne  
2 Päckchen Vanillinzucker  
1 TL Zimtpulver



### Zubereitung:

1. Birnen vierteln, entkernen, schälen und klein würfeln. Blaubeeren mit Zucker und Birnen mischen und auf feuerfeste Schalen verteilen.
2. Butter schmelzen. Walnüsse sehr fein hacken. Mehl mit Zucker und Walnüssen mischen. Butter zugeben und alles zu Streuseln kneten. Streusel auf den Blaubeeren verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 °C) 20-25 Min. backen.
3. Sahne steif schlagen, Vanillinzucker und Zimt unterrühren. Zimt-Sahne getrennt dazu reichen.

**Tipp:** Der Crumble schmeckt am besten warm aus dem Ofen, kann aber auch abgekühlt serviert werden.

**Zubereitungszeit:** ca. 35 Minuten

### Nährwertangaben pro Portion ca.:

Energie: 522 kcal / 2185 kJ  
Protein: 5,4 g  
Fett: 33,3 g  
Kohlenhydrate: 50 g

Wild Blueberry Association of North America  
Ansprechpartner: mk<sup>2</sup> gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,  
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,  
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de  
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada  
Abdruck honorarfrei  
Zwei Belegexemplare erbeten

