



Birnen-Safran-Crumble

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 15 Min.
Für 4 ofenfeste Förmchen von
je ca. 2 dl, gefettet

300 g Birnen (z. B. Gute Luise),
geviertelt, entkernt,
ca. 4 mm dick gehobelt

1 Esslöffel Zitronensaft

20 g Butter, flüssig

1 Briefchen Safran

80 g gemahlene Mandeln

2 Esslöffel Zucker

1. Gehobelte Birnen mit Zitronensaft mischen, in die vorbereiteten Förmchen verteilen.

2. Butter mit Safran verrühren, Mandeln und Zucker mit einer Gabel daruntermischen, bis die Masse krümelig ist, auf den Birnen verteilen.

Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.

Dazu passt: Vanilleglace.

Pro Person: 15 g Fett, 4 g Eiweiss,
16 g Kohlenhydrate, 909 kJ (217 kcal)