



## BIRNEN-CRUMBLE MIT OVOMALTINE CRUNCHY MÜSLI STREUSELN

# OVOMALTINE REZEPTE



**Kategorie**  
Dessert



**Schwierigkeit**  
leicht



**Portionen**  
4 - 6



**Zubereitungszeit**  
30 - 60 Minuten

**Crumble, zu Deutsch Streuselkuchen - der traumhafte Nachtisch, der im Handumdrehen zubereitet ist und das ganze Jahr über schmeckt!**

### Zutaten

- 4 grosse Birnen
- 150 g Butter
- 4 EL Zitronensaft
- 1 EL brauner Zucker
- 175 g Ovomaltine Crunchy Müsli
- 80 g Mehl
- 1 TL Zimtpulver
- 1 Prise Salz
- 4 - 6 Kugeln Vanilleeis

### Zubereitung

- ★ Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Birnen schälen und in Scheiben schneiden. 25 g Butter schmelzen und mit dem Zitronensaft und dem braunen Zucker zu den Birnenscheiben geben. Alles gut durchmischen und auf einem Backofenblech verteilen.
- ★ Das Ovomaltine Crunchy Müsli mit Mehl, Zimt und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Die übrige Butter klein schneiden, dazugeben und alles mit den Händen zu krümeligen Streuseln verkneten. Die Streusel auf den Birnenspalten verteilen.
- ★ Den Birnen-Crumble 25 bis 30 Min. im Ofen (Mitte) backen, bis die Birnen weich werden und die Streusel leicht gebräunt und knusprig sind. Zum Servieren jede Portion mit 1 Kugel Vanilleeis bekrönen.

### Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Müsli

