

Birnen-Apfel-Crumble

Saftige Birnen und Äpfel unter einer Haube aus Mürbeteigstreusel!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei



Für 4 Personen

2 große Birnen

2 große Äpfel

1 EL Zitronensaft

$\frac{1}{4}$ TL Zimt

40g Zucker

Für die Streusel:

100g Zucker

100g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 EL abgeriebene Zitronenschale

60g weiche Butter oder Margarine

Puderzucker zum Bestreuen

1. Birnen und Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Zimt und 40g Zucker vermengen und in eine Auflaufform füllen.

2. Alle Zutaten für die Streusel mit den Händen kneten und abbröseln. Streusel auf die Birnen-Apfelmischung geben.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und

Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 30 Minuten backen.
4. Den fertigen Auflauf mit Puderzucker bestreuen. Sofort servieren.

Beilage: Sehr lecker schmeckt dieser fruchtige Auflauf mit Vanillesoße!