



# FAIREBEL APFEL-BIRNEN CRUMBLE

## ZUTATEN

(für 4 Portionen)

- 3 Fairebel Äpfel
- 3 Fairebel Birnen
- 2 EL Zitronensaft
- ¼ TL Zimt
- 160 g brauner Zucker
- 100 g Mehl
- 1 EL Zitronenabrieb
- 60 g Fairebel Butter
- 1 Becher Schlagsahne
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Zimt

Als Erstes die Fairebel Äpfel und Birnen schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. Alle Würfel in eine Form geben, mit Zitronensaft, Zimt und 60 g Zucker vermengen.

Anschließend den restlichen Zucker mit Mehl, den Zitronenschalen und der Fairebel Butter vermischen. Die Masse mit den Händen zu Streuseln verkneten. Dann die Streusel über die Würfel geben.

Die Form im vorgeheizten Ofen bei 200°C Unterhitze auf mittlerer Schiene 30 Minuten lang backen.

Das Apfel-Birnen Crumble mit geschlagener Zimt-Vanille Sahne servieren. Wir wünschen einen guten Appetit!

