



## Herbstcrumble mit Äpfeln, Birnen, Zwetschken

Fruchtig trifft crunchy

### Anleitung

1. Das Obst waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Dann in eine Auflaufform geben und je nach Belieben mit Zimt und Zucker bestreuen.
2. Für die Streusel Butter, Mehl, Zucker, Zimt und die gemahlten Haselnüsse in eine Schüssel geben und rasch - am besten händisch - verkneten.
3. Das Obst mit den Streuseln bestreuen und im vorgeheiztem Ofen bei 180° C Ober-/Unterhitze für rund 25 Minuten backen.

### Benötigte Zutaten

1 Stück	Birne
1 Stück	Apfel
5 Stück	Zwetschken
3 EL	Zucker
1 TL	Zimt
100 g	Haselnüsse (gemahlen)
100 g	Mehl
125 g	Zucker
125 g	Premium Teebutter
1 TL	Zimt



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten