

Birnen-Crumble mit Schokolade und Haselnüssen

Birnen-Crumble mit Schokolade und Haselnüssen verbindet weiche, saftige Birnen mit herber dunkler Schokolade und einer richtig knusprigen Streuseldecke. Die Birnen werden beim Backen weich, behalten aber noch Struktur, während die Schokolade dazwischen schmilzt und kleine intensive Schokoladennester bildet. Die Streusel bestehen aus Haferflocken, Mehl und gerösteten Haselnüssen. Eine kleine Prise Salz ist dabei entscheidend: Sie hält die Süsse in Balance und macht Schokolade und Nüsse aromatischer. Der Crumble schmeckt am besten noch warm, wenn die Fruchtfüllung saftig und die Oberfläche frisch aus dem Ofen besonders kross ist. Ein unkompliziertes Herbstdessert, das direkt aus der Auflaufform serviert werden kann.

4–6 Portionen | 55 Min. | 8 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- 1.2 kg reife, feste Birnen (geschält, entkernt und in etwa 2 cm grosse Stücke geschnitten)
- 100 g dunkle vegane Schokolade (grob gehackt)
- 2 EL Rohzucker
- 1 EL Maisstärke
- 1 TL Vanilleextrakt
- 0.5 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 120 g Haferflocken
- 100 g Weissmehl
- 100 g Haselnüsse (grob gehackt)
- 90 g Rohzucker
- 120 g vegane Butter (kalt, in Würfeln)
- 0.5 TL Salz

Zubereitung

- 01 Ofen vorheizen: Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine mittelgrosse Auflaufform bereitstellen.
- 02 Birnen vorbereiten: Birnenstücke mit Rohzucker, Maisstärke, Vanilleextrakt, Zimt und einer Prise Salz gründlich vermengen. In der Auflaufform verteilen. Die gehackte Schokolade gleichmässig zwischen und über die Birnen geben.
- 03 Streusel mischen: Haferflocken, Mehl, Haselnüsse, Rohzucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Die kalte vegane Butter dazugeben und mit den Fingerspitzen einarbeiten. Nur so lange mischen, bis unterschiedlich grosse, lockere Streusel entstehen. Die Masse nicht zu einem geschlossenen Teig kneten.
- 04 Crumble bedecken: Die Streusel locker über den Birnen verteilen. Nicht festdrücken. Einige grössere Streusel dürfen bewusst erhalten bleiben, damit die Oberfläche beim Backen unterschiedlich knusprig wird.
- 05 Goldbraun backen: Den Crumble auf mittlerer Schiene 32 bis 35 Minuten backen. Er ist fertig, wenn die Streusel kräftig goldbraun sind und die Birnenfüllung am Rand sichtbar blubbert. Sehr feste Birnensorten benötigen eventuell 5 Minuten länger.
- 06 Kurz ruhen lassen: Den Crumble aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren 10 Minuten stehen lassen. Dadurch bindet der austretende Birnensaft leicht, während die Schokolade warm und weich bleibt.