

# Birnen mit Caramel-Crumble

für 4 Personen

## Zutaten

### Birnen

75 g Zucker

3 EL Wasser

2 – 3 dl Apfelsaft

1 EL Kaffeebohnen im Mörser grob  
Zerstossen

4 Birnen z. B. Conference à ca. 150 g  
geschält, Kerngehäuse von unten  
herausgestochen

### Caramel-Crumble

50 g Zucker

2 EL Wasser

1 EL Butter

25 g Haferflocken

Je 25 g Mandeln / Haselnüsse gehackt

1 EL Leinsamen

Wenig Zimtpulver

180 g Crème fraîche, Quark oder  
Joghurt

## Zubereitung

Zucker mit dem Wasser in einer Chromstahlpfanne  
aufkochen. So lange köcheln, bis der Zucker caramelisiert  
ist. Pfanne von der Platte ziehen

mit dem Apfelsaft ablöschen, sofort zudecken und  
aufkochen, bis sich das Caramel aufgelöst hat

Kaffee und Birnen beifügen, zugedeckt 20 – 25 Minuten  
knapp weich kochen, dabei die Früchte 1 – 2mal sorg-  
fältig wenden. Die Birnen herausnehmen, Flüssigkeit  
sirupartig einkochen.

Zucker mit dem Wasser in einer Chromstahlpfanne  
aufkochen. So lange köcheln, bis der Zucker caramelisiert  
ist. Butter beifügen, unter schütteln der Pfanne  
schmelzen lassen.

Haferflocken, Mandeln, Haselnüsse, Leinsamen und nach  
belieben Zimt beifügen, gut mischen und das Crumble  
auf das Backpapier verteilen, auskühlen lassen.

Crème fraîche auf Teller verteilen, Birnen hineinstellen  
mit Sirup übergießen und mit Caramel-Crumble  
bestreuen

