

## Dessert „Birnen-Crumble“

Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.  
Eine größere Auflaufform (ca. 20 x 20 cm) oder 6 kleine Backförmchen gut mit Butter einfetten.

### Zutaten und Zubereitung:

100 g Kamut, Dinkel oder Emmer fein mahlen

50 g Walnuskerne grob bis mittelfein hacken.  
Mehl, gehackte Nüsse mit

60 g Butter und

40 g Blütenhonig zu Streuseln kneten

2 – 3 reife Birnen mit Schale halbieren, Stiel und Blüte entfernen.  
Birnen mit Kerngehäuse in Würfel schneiden und in die Form/Förmchen verteilen.

Birnen nach Belieben mit Zimt oder Lebkuchengewürz überstäuben.

Die Streusel über die Birnenstücke verteilen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.

### Tipps:

*Statt Birnen eignen sich auch Äpfel.*

*Zum Dessert passen gut Vanilleeis oder Schlagsahne (oder beides). 😊*