Johannisbeer-Birnen-Crumble

Dieses Wochenende war ich in der Heimat. Im elterlichen Garten sind gerade die Johannisbeeren reif, die Sträucher biegen sich unter ihrer Last. Wenige Schritte weiter leuchten die Himbeeren. Nun ist er da, der Sommer in seiner köstlichen Fülle!
Bei seinem ersten morgendlichen Rundgang marschiert Schildkröte Maxl jetzt immer zuerst zu den Sträuchern mit den roten Beeren, um zu schauen, ob da vielleicht über Nacht was für ihn abgefallen ist. Wenn ich zum Pflücken komme, gesellt er sich bald dazu – da fällt natürlich ganz sicher was für ihn ab.

Johannisbeer-Birnen-Crumble

Johannisbeer-Birnen-Crumble

Ich liebe diesen Monat, wenn Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren reif sind und man sich den Naschkatzenbauch mit den fruchtigen Vitaminbomben vollschlagen kann. Und natürlich muss auch damit gebacken werden! Standardmäßig gibt es unseren Johannisbeerkuchen mit Eischnee oder Rote Grütze mit Vanillesoße, aber heute haben wir einen Crumble mit Birne in den Ofen geschoben – mit Vollkorn-Crumbles aus frisch gemahlenem Dinkel.

Für 1 Ofenform, ca. 26 cm Durchmesser:

200 g Dinkel-Vollkornmehl (am besten frisch gemahlen)
140 g zerlassene oder weiche Butter
5 leicht gehäufte EL Rohrzucker
1–2 TL Zimt
600 g Johannisbeeren *
2 Birnen

* *wem Johannisbeeren zu sauer sind, der nimmt nur 400 g und einfach mehr Birne*

Die Johannisbeeren von den Stielen zupfen, waschen und etwas trocknen lassen. Die Birnen schälen, würfeln und mit den Johannisbeeren mischen.

Das Mehl mit dem Zucker und dem Zimt mischen, die Butter dazu geben und alles verrühren. Etwa ein Viertel bis ein Drittel des Teigs in die Form geben und ganz dünn zu einer Art Boden ausstreichen bzw. hineindrücken. Die Beeren und Birnen darauf verteilen und darüber die Streuselmasse geben.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft 20–25 Minuten backen, bis die Beeren blubbern und die Streusel goldbraun und knusprig sind.

Johannisbeer-Birnen-Crumble

Habt eine genussvolle Woche – und bewahrt einen kühlen Kopf, wenn die große Hitze kommt! Zur Not gibt es ja innere Abkühlung bei der nächsten Eisdiele – oder mit selbstgemachter Nicecream, Granita und Co… =)
Alles Liebe,
eure Judith

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
0
Send email