Walnuss-Birnen-Crumble mit Cranberrys

Zubereitungszeit:
ca. 35 Minuten, Wartezeit ca. 30 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	524 kcal/ 2.196 kJ	Fett:	25 g
Eiweiß:	8 g	Davon gesättige Fettsäuren:	10 g
Kohlenhydrate:	69	ungesättige Fettsäuren:	15 g

Zutaten für 4 Portionen :

45 g	kalifornische Walnusskerne
125 g	Mehl
40 g	+ 1 EL Zucker
1 Päckchen	Vanillin-Zucker
1	Eigelb (Größe M)
1 Prise	Salz
60 g	Butter
1 kg	feste Birnen
1	Bio-Zitrone
1/2 TL	Zimtpulver
50 g	Cranberrys
	Backpapier

Zubereitung:

1. Für die Streusel 25 g Walnüsse grob hacken. Mit Mehl, 40 g Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Salz und Butter in Flöckchen in eine Rührschüssel geben. Mit den Händen zu Streuseln verarbeiten und kalt stellen.

2. Birnen schälen, putzen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Birnenviertel in Stücke schneiden. Zitrone heiß waschen, trocken reiben. Schale einer Hälfte fein abraspeln. Zitrone halbieren, Saft auspressen. Zitronensaft und Abrieb, Zimt und Cranberrys unter die Birnen rühren.

3. Mischung in vier ofenfeste Gläser (à ca. 300 ml) füllen. Streusel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft: 175 Grad/ Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten goldbraun backen.

4. Inzwischen übrige Nüsse, zwei Esslöffel Wasser und einen Esslöffel Zucker in einer kleinen Pfanne goldbraun karamellisieren. Auf Backpapier verteilen, auskühlen lassen.

5. Crumbles aus dem Ofen nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Karamellisierte Walnüsse darauf verteilen.