

SV Online-Magazin: Raffinierte Mitbringsel

Apfel-Birnen-Crumble im Glas



In einem hübschen Glas sieht der Crumble toll aus!

Dieser Kuchen im Glas braucht gerade mal fünf Zutaten und ist schnell gemacht. Er schmeckt frisch als auch noch ein paar Tage nach dem Backen richtig lecker.

Zutaten für 3 bis 4 Portionen:

3 bis 4	Einmach- oder Schraubgläser
50 g	Zucker
100 g	Butter oder Margarine
150 g	Mehl
1 bis 2	Äpfel
1 bis 2	Birnen

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und Gläser mit Margarine oder Butter einfetten
2. Äpfel und Birnen in kleine Stücke schneiden und gleichmäßig auf die Gläser verteilen, bis diese zu etwa zwei Dritteln gefüllt sind
3. Mehl und Zucker in eine Schüssel geben
4. Butter oder Margarine in grobe Stücke zerkleinern und diese ebenfalls in die Schüssel geben
5. Nach Lust und Laune Mandelsplitter, Haferflocken und / oder Nüsse zugeben
6. Das Ganze so lange kneten, bis grobe Streusel entstehen
7. Diese gleichmäßig auf die Gläser verteilen
8. Die Kuchen im Glas kommen dann für etwa 25 Minuten in den Backofen oder bis die Streusel leicht goldbraun sind
9. Dann den Kuchen abkühlen lassen, direkt verzehren oder abgepackt zum Verschenken in den Kühlschrank stellen

Quelle: [Kuchen im Glas: Rezept für Apfel-Birnen-Crumble - Utopia.de](#)