Birnen-Crumble mit Dresdner Christstollen



ZUTATEN

4 Birnen (oder Äpfel)
2 EL Honig
1 Zitrone, Abrieb und Saft
400 g Dresdner Christstollen aus der ★★★delicatessa
150 g Butter, flüssig

ZUBEREITUNG

Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Birnen in Schnitze schneiden.

Die Schnitze in einer Schüssel mit dem Honig sowie mit der abgeriebenen Schale und dem Saft der Zitrone vermengen.

Den Christstollen in eine Schüssel bröseln und mit der flüssigen Butter mischen.

Etwa ein Drittel der Stollenmasse mit den Birnen vermengen und in eine Gratinform geben. Den Rest der Stollen-Butter-Crumbles darüber verteilen und bei 170 °C Umluft ca. 20 Minuten backen.

Der Crumble lässt sich auch am Vortag vorbereiten und vor dem Genuss aufbacken.

★★★ delicatessa Globus