Birnen-Cobbler mit Mandeln



Wer Crumble mag, wird Cobbler lieben!

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

Zutaten

- 900 g Birnen
- Abrieb und Saft ½ Bio-Zitrone
- 1 EL Wasser
- 75 g Zucker
- 230 g Mehl
- 2 EL Backpulver
- 80 g weiche Butter
- 75 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 100 ml Buttermilch
- 50 g Mandeln, in Stiften

1 EL brauner Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Backofen auf 190 Grad vorheizen.
2. Birnen schälen, entkernen, vierteln und in grobe Stücke schneiden.
3. Birnen-Stücke in einer feuerfesten Form mit Zitronensaft und – Abrieb, Zucker und Wasser mischen.
4. Die Form für 5 Minuten in den Backofen stellen.
5. Eine Auflaufform einfetten und die heißen Birnen hineingeben.
6. Mehl, Backpulver und die Butter mit dem Knethaken zu Streuseln verkneten, den Zucker mit den Händen einarbeiten.
7. In die Mitte der Streusel eine Mulde drücken und Buttermilch und das Ei dazugeben. Wieder alles mit dem Knethaken verkneten, so dass ein klebriger, weicher Teig entsteht.
8. Mit einem Esslöffel den Teig auf den Birnen verteilen und mit Mandelblättchen und braunem Zucker bestreuen.
9. Für ca. 30 Minuten backen und mit Schlagsahne, warmer Vanillesosse oder einer Kugel Vanille-Eis genießen.