



mobil: +49 157 725 22 989
email: info@grillmeisterei.events
home: www.grillmeisterei.events

Rudy's Apfel-Birnen-Crumble mit Cranberry's

Zutatenliste

Menge	Zutaten/Lebensmittel
200 g	Butter
300 g	Mehl
180 g	brauner Zucker
1 Prise	Meersalz
4	Birnen
2	Äpfel
200 g	getrocknete Cranberrys
	Zitronensaft
	Zimt

Grill-Regeln

Grill-Zeit	15-30 min
Grill-Methode	direkt/indirekt
Grill-Temperatur	180°
Grill-Zubehör	Grillschalen

Vorbereitung / Zubereitung

1. Alle Teig-Zutaten zusammen zu einem Crumble-Teig vermengen. Sollte der Teig zu feucht sein, dann noch etwas Mehl dazugeben.
2. Äpfel und Birnen schälen und würfeln.
3. Alles zusammen mit den getrockneten Cranberry's mit etwas Zitronensaft vermischen und in einer Grillschale mit braunem Zucker und ein wenig Zimt bestreuen.
4. Den Crumbleteig darüber geben und im Grill indirekt bei ca. 180 Grad backen bis der Crumble gold-dunkelbraun ist.
5. Die Äpfel und Birnen sollten noch ein wenig Biss haben, dann ist es perfekt!
6. Leicht abkühlen lassen und mit einer Vanille-Creme servieren.

Guten Appetit