

Birnen-Apfel-Crumble mit pflanzlichem Topping

Gesamtzeit **60 Min.** 30 Min. Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit **60 Min.** Wartezeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

500 g Apfel, in Würfeln (1 x 1 cm)

500 g Birne, in Würfeln (1 x 1 cm)

50 ml Zitronensaft

10 ml Kikkoman natürlich
gebraute salzreduzierte
Sojasauce

10 g Vanillezucker

Für die Streusel:

300 g Weizenmehl

200 g Pflanzenmargarine

100 g Zucker

Zusätzlich:

Rapsöl, zum Einfetten
der Förmchen

500 g Eiscreme, vegan (Sorbet
oder dunkle Schokolade)
(optional)

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Äpfel und Birnen in eine Schüssel geben. Zitronensaft, Kikkoman salzreduzierte Sojasauce und Vanillezucker hinzufügen. Alles gut vermischen.

Schritt 2

Mehl, Margarine und Zucker zu einem gleichmäßigen Streuselteig verrühren. Ca. 30 Minuten kaltstellen.

Schritt 3

Die Früchte in die Förmchen geben und mit Streuseln belegen.

Schritt 4

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen und Crumble ca. 30 Minuten backen.

Schritt 5

Warm servieren, nach Belieben mit einer Kugel Eis.