

Crumble aus frischen Feigen mit Honig und White Stilton PDO Hartington



Informations

Personen : 4

Zubereitung : 30 min.

Backzeit : 30 min.

Zutaten

Früchte Schicht

- 500 g frische Feigen
- 80 g Kastanienhonig
- Saft einer gelben Zitrone

Crumble-Streusel-Schicht

- 50 g White Stilton PDO Hartington
- 100 g Mehl
- 50 g kalte Butter, in kleine Würfel geschnitten
- 50 g Haferflocken
- 50 g brauner Zucker

Zubereitungsschritte



1. Heizen Sie Ihren Ofen auf 180°C vor.
2. In einer Schüssel die halbierten Feigen mit dem Honig und Zitronensaft mischen. Gleichmäßig auf dem Boden einer Auflaufform verteilen.
3. In einer anderen Schüssel den Crumble vorbereiten, indem Sie das Mehl, die Butter, die Haferflocken, den braunen Zucker und den White Stilton vermischen. Sie können Ihre Hände benutzen, um die Mischung zu kneten, bis sie grobkörniger Streusel ähnelt.
4. Streuen Sie den Crumble in der Auflaufform über die Feigen.
5. Stellen Sie die Form in den Ofen und backen Sie etwa 30 Minuten lang, oder bis die Oberseite des Crumbles goldbraun ist und die Feigen weich sind.
6. Nehmen Sie den Crumble aus dem Ofen und lassen Sie ihn einige Minuten abkühlen, bevor Sie ihn servieren.

? **Tipps und Tricks:** Servieren Sie den Feigen-Crumble mit einem Löffel frischer Sahne. Dieses Rezept bietet eine köstliche Kombination aus der Süße frischer Feigen, Honig, dem knusprigen Crumble und der Reichhaltigkeit des White Stilton. Es ist eine köstliche Art, die herbstlichen Aromen zu genießen.