NESPRESSO | RECIPES

KAFFEE-HAFERFLOCKEN-CRUBLE MIT BIRNEN & ENVIVO LUNGO

20 Min. Mittel

MATERIALIEN

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN

ZUTATEN

6 Kapseln **Envivo Lungo** (6 x 110 ml)

Für den Crumble:

6 Bis 8 Birnen

180 G Butter

150 G Vollkornmehl

100 G Brauner Zucker

100 G Rohrzucker

150 G Feine Haferflocken

1 Kapsel **Envivo Lungo** (110 Ml)

10 Cl Whiskey

INSPIRATIONEN

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 200° C (Ober/Unterhitze, Gas Stufe 6-7) vorheizen.
- Birnen schälen und in kleine Stücke schneiden
- Birnenstücke in einer Pfanne mit 30 g Butter und 50 g Rohrzucker bei relative starker Hitze braten, bis sie zu karamellisieren anfangen
- Kaffee und Whiskey hinzufügen, bei starker Hitze 3-4 Minuten lang herunterkochen lassen und zur Seite stellen
- Mehl, restliche Butter (in Stücke geschnitten), braunen Zucker, Rohrzucker und Haferflocken zu einem groben, mürben Teig kneten
- Karamellisierte Birenenstücke in eine Form legen
- Mit dem Mürbteig belegen und ca. 40 Minuten backen
- Lauwarm servieren. Genießen Sie dazu einen **Envivo Lungo** (110 ml)