



Zutaten

- 75 g kalte Butter
- 75 g brauner Zucker
- 100 g Mehl
- 30 g gehackte Walnüsse
- 25 g Haferflocken

Dessert

Für die Crumble

Entdecken Sie unser köstliches Crumble Rezept mit Walnüssen und Haferflocken. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Butter würfeln und per Hand mit den anderen Zutaten vermengen bis Brösel entstehen. Auf die Birnen-Schokoladen-Masse geben und bei 220 °C Oberhitze ca. 10 Minuten backen, bis der Crumble braun ist.