Geräucheter Himbeer-Birnen-Crumble



Zutaten :

2	Liter	Himbeeren (TK)
1-2	große	Birnen
2	EL	Zitronensaft
3/4	Tasse	Mehl
1/2	Tasse	Kristallzucker
1	TL	geriebene Zitronenschale
1/2	Tasse	grob zerbröckelt Biscotti oder Ingwer Plätzchen
1/2	Tasse	brauner Zucker
3/4	Stück	kalte ungesalzene Butter, in 1cm Stücke geschnitten
1	Prise	Salz
	Vanilleeis (optional), zum Servieren	

noch benötigt wird :

	20-25cm Backform	
	etwas Speiseöl	
1	Tasse	Holzspäne oder Stücke (vorzugsweise Apfel), für 1 Stunde in Wasser eingeweicht

Zubereitung :

Geben Sie die Beeren und die gewürfelte Birne in eine große Rührschüssel, betreufeln mit dem Zitronensaft und vorsichtig umrühren.
1/4 Tasse Mehl, den Kristallzucker und die Zitronenschale sanft untermischen.

Die Backform mit Öl einreiben und die Himbeermischung vorsichtig einfüllen.

Geben Sie die Biscotti (oder die Ingwerplätzchen), den braunen Zucker, und die restliche 1/2 Tasse Mehl in einen Mixer, bis ein grobes Pulver entsteht.
Fügen Sie die Butter und das Salz hinzu, bis die Mischung grob und krümmelig wird.
Nun den Belag auf den Himbeeren verteilen.

Richten Sie den Grill für indirektes Grillen ein und heitzen ihn auf ca.150°C vor.
Geben Sie die Holzstücke auf die Kohlen. Wenn Sie Rauch sehen, stellen Sie die Backform weg von der Hitze auf den Rost und schliessen den Deckel.
Backen Sie den Crumble bis die Füllung blubbert und der Belag gebräunt ist, ca.40min.

Servieren Sie den heißen oder warmen Crumble , idealerweise mit Vanilleeis.

Für eine leckere Variante ersetzen Sie die Himbeeren und die Birne mit Heidelbeeren und Pfirsich.

