



Geröstete Äpfel und Birnen mit Shortbread

von Cynthia Barcomi

Zutaten (für sechs Portionen)

Für das Hafer-Shortbread

225 g Weizenmehl

75 g zarte Haferflocken, im Mixer kurz pulsieren, bis sie wie grober Sand aussehen

1/2 TL Salz

200 g Butter, weich

100 g brauner Zucker

Für die gerösteten Äpfel und Birnen

1,5 kg gemischte Äpfel und Birnen (gewaschen und getrocknet)

45 g Butter, geschmolzen

25 g brauner Zucker

1 EL frischer Zitronensaft (ca. eine halbe Zitrone)

1 TL Vanilleextrakt

1/2 TL gemahlener Zimt

1 Prise gemahlene Muskatnuss

Zum Servieren

etwas Crème Fraîche oder Skyr

Zubereitung

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. In einer kleinen Schüssel Mehl, Haferflocken und Salz vermengen. In einer großen Schüssel weiche Butter und braunen Zucker cremig aufschlagen. Das Mehlgemisch hinzufügen und kurz zu einem Teig verkneten.

Den Teig auf das vorbereitete Backblech zu einem gleichmäßigen, flachen Kreis, circa 23 Zentimeter Durchmesser andrücken.

Das Backblech mit dem Teig für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit das Shortbread beim Backen nicht verläuft. Den Backofen auf 160 Grad (Ober-/Unterhitze oder Umluft) vorheizen.



Äpfel und Birnen halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Äpfel in circa 1,5 Zentimeter breite Spalten schneiden, die Birnen in dickere, circa 2,5 Zentimeter breite Stücke. So sind beide Obstsorten gleichzeitig gar. Das Obst mit dem Zitronensaft vermengen.

In einer kleinen Schüssel geschmolzene Butter, braunen Zucker, Vanille-Extrakt und Gewürze (Zimt und Muskatnuss) verrühren. Auf das Obst geben und gut durchmengen, bis alles gleichmäßig überzogen ist. Zur Seite stellen.

Das gekühlte Shortbread bei 160 Grad in den Ofen schieben. 17 Minuten backen. Nach 17 Minuten das Blech aus dem Ofen nehmen. Mit einem scharfen Messer leicht ein Rautenmuster in die Oberfläche des heißen Teigs ritzen.

Für weitere fünf Minuten im Ofen fertigbacken, bis es goldbraun ist. Herausnehmen und auf dem Blech vollständig abkühlen lassen.

Die Ofen-Temperatur auf 200 Grad stellen. Das Obst in einer Schicht auf das zweite Backblech verteilen und 25 Minuten rösten. Das Obst ist fertig, wenn es weich ist und an den Rändern leicht karamellisiert.

Zum Servieren: Sobald das Shortbread komplett abgekühlt ist, lässt es sich ganz einfach entlang der eingeritzten Linien in große, knusprig Stücke (Shards) schneiden.

Das geröstete Obst auf einem Teller oder einer Schalen geben, ein Esslöffel Skyr oder Crème Fraîche auf das Obst geben. Ein Paar Shortbread-Stücke aufrecht in die Früchte stecken und/oder darauf krümeln. Sofort servieren.