Birnen-Crumble

Zutaten:
(4 Portionen)

4	Birnen aus der Dose (haben weniger Kalium)
1 EL	Zitronensaft
100g	Mehl
50g	Zucker
80g	Butter
1 TL	Zimt
150 ml	Wasser
50 ml	Sahne
1 Pck.	Vanillezucker
1 geh. TL	Vanillepuddingpulver

Zubereitung:

Für die Streusel die kalte Butter mit Mehl, Zucker und Zimt vermengen. 30 Min. kalt stellen.
Die Birnen klein schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Eine Auflaufform (oder 4 kleine Formen) einfetten und die Birnenstücke darin verteilen und die Streusel darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 25 Min. backen. (Bei kleineren Formen ca. 20 Min.)
Für die Vanillesauce Sahne, Wasser, Vanillezucker und Vanillepuddingpulver gut verrühren und unter rühren einmal aufkochen lassen.

Nährwertangaben pro Portion:

Kalium:	230mg = 11,5%
Phosphat:	53mg = 4,4%
Energie:	407 kcal
Eiweiß:	3g

Quelle: Ernährungsberatung Dialysezentrum Friedrichshafen