



ZUTATEN

(für eine große Briocheform)

- 80 g Mehl
- 20 g gemahlene Haselnüsse
- 60 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Ingwer

- 3 Birnen
- 3 Äpfel

- 4 - 6 Blatt Filoteig
- Butter

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine große Briocheform oder aber eine kleine Springform mit Backpapier auslegen (wirklich nur reinlegen).

Für die Streusel Mehl mit gemahlene Nüssen, den Gewürzen, Zucker und Butter in eine Schüssel geben. Alles miteinander von Hand vermengen, bis sich ein krümeliger Teig gebildet hat. Wer keine Nüsse mag oder verträgt, kann diese natürlich auch durch Mandeln ersetzen. Oder aber ihr lasst sie ganz weg und ersetzt die Menge einfach durch Mehl. Die Äpfel und Birnen schälen, entkernen und in schmale Scheiben schneiden.

Die Filoteigblätter jeweils mit ein wenig flüssiger Butter bestreichen und anschließend die Springform damit auslegen. Die Ränder dürfen ruhig überstehen und die Blätter am besten Lage für Lage versetzt in die Form geben. Die Birnen- und Apfelscheiben dann hineingeben und die Streusel darüber verteilen. Anschließend die Filo-Streusel-Tarte für etwa 25 Minuten backen, bis die Streusel eine leichte Farbe haben.