

PEACH CRUMBLE

Crumble

100 g Mehl
1 tl Backpulver
50 g brauner Zucker
100 g Butter (kalt)
Prise Saz
40 g gehackte Nüsse nach Wahl
(optional)

Frucht

4 große Pfirsiche
Mark einer Vanille
Saft einer 1/2 Zitrone
Zitronenzesten einer ganzen Zitrone
40 g brauner Zucker



Für 4 Personen | Ofen vorgeheizt auf höchster Stufe - danach 190° Umluft!

- 1 | Zutaten für den Crumble zu einer gleichmäßigen Masse verkneten und abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- 2 | Mark der Vanille, Zesten, braunen Zucker und Saft der Zitrone vermengen.
- 3 | Pfirsiche zerteilen (z.B. in je 8 Teile) und mit dem Zuckermix vermengen.
- 4 | Die Fruchtmischung in die Auflaufform geben und in den Ofen schieben. Temperatur auf 190° einstellen!
- 5 | In 10min die Pfirsiche leicht weich werden lassen.

- 6 | Nach den 10min aus dem Ofen nehmen und mit ein wenig Wasser ablöschen und vermengen. Dabei am Rand haftende Säfte lösen, denn dort sitzt der Geschmack.
- 7 | Den Crumble Teig aus dem Kühlschrank nehmen und Nocken-förmig über den Früchten verteilen.
- 8 | Alles für 20min bei 190° in den Ofen. Der Peach Crumble ist fertig sobald die Teig-Nocken goldgelb sind.

- 9 | Mit einer kleinen Kugel Vanilleeis und frisch geschlagener Sahne servieren und genießen.