

♥ Pfirsich- CRUMBLE

FRUCHTIG • KNUSPRIG • EINFACH LECKER ♥

Saftige Pfirsiche unter knusprigen Streuseln –
warm aus dem Ofen ein himmlischer Genuss! ♥

für
4–6
PERSONEN



ZUTATEN

Für den Crumble

- 800 g reife Pfirsiche
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Speisestärke
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ TL Zimt
- 120 g Mehl
- 80 g zarte Haferflocken
- 100 g kalte Butter
- 80 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Butter für die Form



Nach Belieben zum Servieren

- Vanilleeis
- Schlagsahne
- Vanillesauce



ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft vorheizen.
- 2 Eine mittelgroße Auflaufform dünn mit Butter einfetten.
- 3 Die Pfirsiche gründlich waschen.
- 4 Die Früchte halbieren und die Steine entfernen.
- 5 Die Pfirsiche je nach Größe in dünne Spalten oder mundgerechte Stücke schneiden.
- 6 Wer die Pfirsichhaut nicht verwenden möchte, kann die Früchte vorher kurz mit kochendem Wasser übergießen, kalt abschrecken und anschließend häuten.
- 7 Die Pfirsichstücke in eine große Schüssel geben.
- 8 Zitronensaft, Speisestärke, Vanillezucker und Zimt hinzufügen.
- 9 Alles vorsichtig miteinander vermengen, bis die Pfirsiche gleichmäßig überzogen sind.
- 10 Die Pfirsichmischung in die vorbereitete Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen.

- 11 Für die Streusel Mehl, Haferflocken, braunen Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen.
- 12 Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und zu den trockenen Zutaten geben.
- 13 Die Zutaten mit den Fingerspitzen zügig zu groben Streuseln verkneten.
- 14 Dabei nicht zu lange kneten, damit die Butter nicht zu weich wird und die Streusel schön knusprig bleiben.
- 15 Die Streusel gleichmäßig über den Pfirsichen verteilen.
- 16 Die Auflaufform auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens stellen.
- 17 Den Pfirsich-Crumble etwa 30–35 Minuten backen.
- 18 Der Crumble ist fertig, wenn die Streusel goldbraun sind und der Fruchtsaft an den Seiten leicht blubbert.
- 19 Den Crumble aus dem Backofen nehmen und vor dem Servieren etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Lauwarm servieren.



TIPP: Besonders gut schmeckt der Pfirsich-Crumble mit einer Kugel Vanilleeis, etwas Schlagsahne oder Vanillesauce.



Guten Appetit!

