



Barackos morzsasüti

🕒 50—60 Perc 

Elkészítés

- 1 A barackokat megmossuk, kimagozzuk, majd egyforma szeletekre vágjuk. Egy kb. 24 cm átmérőjű sütőtálba tesszük, meglocsoljuk citromlével, megszórjuk a fahéjas fűszerkeverékkel, hozzáadjuk a vaníliát, majd alaposan összekeverjük és egyenletesen elosztatjuk.
- 2 A lisztet, a zabpelyhet, a barna cukrot, a maradék fahéjas cukrot és egy csipet sót egy tálba tesszük. Hozzáadjuk a hideg vajkockákat, majd az ujjainkkal gyorsan morzsás állagúra dolgozzuk. Nem gyúrjuk össze, hagyunk benne néhány nagyobb, ropogósra sült morzsát is.
- 3 A morzsát egyenletesen a barack tetejére szórjuk. Nem nyomkodjuk le, így sütés közben finom ropogós és omlós marad.
- 4 190 °C-ra előmelegített sütőben 35–40 percig sütjük, amíg a morzsa aranybarna és ropogós lesz. Még melegen, egy gombóc fagylalttal tálaljuk.

Összetevők 8 fő részére

🍷 = Kotányi Produkta

6 db	Nagyobb barack, felszeletelve (kb. 1 kg)
1 tk.	🍷 Fahéjas malom
	Fél citrom leve
1 tk	🍷 Bourbon vaníliapaszta
100 g	Finomliszt
70 g	Zabpehely
80 g	Vaj
50 g	Barna cukor
	Csipet só

