



Crumble od breskve

⌚ 50–60 Min   

Priprema

- 1 Breskve operite, očistite od koštica i narežite na podjednake ploške. Stavite ih u posudu za pečenje (promjera oko 24 cm), pokapajte limunovim sokom, posipajte polovicom cimeta šećera i vanilijom te sve dobro promiješajte i poravnajte.
- 2 U zdjelu stavite brašno, zobene pahuljice, smeđi šećer, ostatak cimeta šećera i prstohvat soli. Dodajte hladne kockice maslaca pa prstima brzo trljajte sastojke dok ne dobijete smjesu koja podsjeća na krupne krušne mrvice (nemojte mijesiti tijesto, trebaju ostati grudice).
- 3 Pripremljeni hrskavi posip ravnomjerno rasporedite preko breskvi u posudi za pečenje. Nemojte ga pritiskati kako bi nakon pečenja ostao prhak.
- 4 Pecite u pećnici zagrijanoj na 190 °C oko 35–40 minuta, odnosno dok posip na vrhu ne postane zlatan i hrskav. Poslužite toplo uz kuglicu sladoleda.

Sastojci 8 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

6	Velikih breskvi, narezanih (oko 1 kg)
1 vrećica	♦ Šećer s cimetom
	Sok pola limuna
1 žličica	♦ Bourbon vanilija pasta
100 g	Glatkog brašna
70 g	Zobenih pahuljica
80 g	Maslaca (hladnog, narezanog na kockice)
50 g	Smeđeg šećera
1 prstohvat	♦ Kuhinjska sol

