



Crumble z brzoskwiniami

🕒 55–60 Min   

Przygotowanie

- 1 Brzoskwinie umyj, usuń pestki i pokrój na równej wielkości plasterki. Umieść je w naczyniu do zapiekania (o średnicy ok. 24 cm), skrop sokiem z cytryny, posyp 1 łyżką cukru cynamonowego i dodaj pastę waniliową. Wszystko dokładnie wymieszaj i równomiernie rozłóż.
- 2 Do miski wsyp mąkę, płatki owsiane, brązowy cukier, pozostały cukier cynamonowy i szczyptę soli. Dodaj zimne masło pokrojone w kostkę i szybko rozcieraj składniki palcami, aż powstanie kruszonka przypominająca grube okruszki. Nie zagniataj ciasta – powinny pozostać również większe kawałki kruszonki.
- 3 Przygotowaną chrupiącą kruszonkę równomiernie rozłóż na brzoskwiniach w naczyniu do zapiekania. Nie dociskaj jej, aby po upieczeniu pozostała chrupiąca i sypka.
- 4 Piecz w piekarniku nagrzanym do 190°C przez około 35–40 minut, aż wierzch będzie złocisty i chrupiący. Podawaj na ciepło z gałką lodów.

Składniki - Ilość osób: 8

🍷 = Kotányi Produkte

6 szt	Duże brzoskwinie, pokrojone w plasterki (ok. 1 kg)
2 łyżki	🍷 Cukier Cynamonowy do kawy i deserów
0.5 szt	Sok z cytryny
1 łyżeczka	🍷 Pasta waniliowa Bourbon
100 g	Mąka pszenna
70 g	Płatki owsiane
80 g	Masło, zimne, pokrojone w kostkę
50 g	Brązowy cukier
	Szczypta soli

