

# 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 okruchy. 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 |