



Крамбъл с праскови и канела

⌚ 50—60 Минути 

Подготовка

- 1 Измийте прасковите, махнете костилките им и ги нарежете на еднакви по размер полумесеци. Сложете ги в по-голяма тава и поръсете със 20 г от захарта и сока от половин лимон. Разбъркайте ги внимателно с ръце, за да се овкусят по-добре.
- 2 Сложете в купа брашното, овесените ядки, 50 г кафява захар, канелата и щипка сол. Добавете маслото (студено и нарязано на кубчета) и вътрешността от една ванилова шушулка. Намачкайте сместа между пръстите. Трябва да получите бучки подобни на по-големи трохи.
- 3 Наредете получения крамбъл върху прасковите и опечете в предварително загрята на 190°C фурна за 35-40 минути или докато крамбълът стане хрупкав и златист.
- 4 Сервирайте с малко ванилов сладолед и се насладете.

Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

6 бр.	Праскови (около 1 kg)
100 g	Пшенично брашно
70 g	Овесени ядки
80 g	Масло
70 g	Кафява захар
Половин	Лимон
1 ч.л.	♦ Канела на прах
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия

