

Pfirsich-Crumble

50–60 Min

Zutaten für 8 Portionen

= Kotányi Produkte

6	Große Pfirsiche, in Scheiben geschnitten (ca. 1 kg)
10 g	Zimt Zucker
	Saft einer halben Zitrone
1 TL	Bourbon Vanillepaste
100 g	Weizenmehl
70 g	Haferflocken
80 g	Butter (kalt, in Würfel geschnitten)
50 g	Brauner Zucker
1 Prise	Himalayasalz

Zubereitung

1 Die Pfirsiche waschen, entkernen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. In eine Auflaufform (Durchmesser ca. 24 cm) geben, mit Zitronensaft beträufeln, die Hälfte des Zimtzuckers darüber streuen und die Vanille hinzufügen. Alles gut vermischen und gleichmäßig verteilen.

2 Mehl, Haferflocken, braunen Zucker, den restlichen Zimtzucker und eine Prise Salz in eine Schüssel geben. Die kalten Butterwürfel hinzufügen und die Zutaten mit den Fingern zügig verreiben, bis die Masse groben Brotkrumen ähnelt. Den Teig nicht kneten, da einige größere Krümel erhalten bleiben sollten.

3 Die vorbereitete knusprige Streuselkruste gleichmäßig über die Pfirsiche in der Auflaufform verteilen. Nicht andrücken, damit sie nach dem Backen knusprig und krümelig bleibt.

4 Im auf 190 °C vorgeheizten Backofen etwa 35–40 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun und knusprig ist. Warm mit einer Kugel Eis servieren.