

Pfirsich-Crumble mit knusprigen Streuseln

Pfirsich-Crumble mit knusprigen Streuseln – warm aus dem Ofen - sooo lecker und sooo schnell auf dem Tisch. Schmeckt am besten mit einer Kugel Vanilleeis – yummy!

Vorbereitung 15 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 35 Min. · 4 Portionen

Zutaten

4 reife Pfirsiche
1 Pk. Vanillezucker
60 g weiche Butter (plus etwas für die Form)
100 g Mehl
60 g brauner Zucker
1 TL Zimt
optional Nüsse (z. B. Mandeln)
optional kernige Haferflocken
optional ½ tsp geriebenen Ingwer

Zubereitung

1. Entkernt die Pfirsiche und schneidet sie in schmale Spalten.
2. Pinselt eine kleine Auflaufform wirklich nur leicht mit Butter aus.
3. Gebt die Pfirsiche in die Auflaufform und vermengt sie mit 1 Pk. Vanillezucker und einem halben Teelöffel Zimt. Wenn ihr mögt, reibt ein klein wenig frischen Ingwer hinein.
4. Gebt 60 g weiche Butter, 100 g Mehl, 60 g braunen Zucker und einem halben Teelöffel Zimt in eine Schüssel und verknetet alles mit den Händen zu Streuseln.
5. Verteilt die Streusel gleichmäßig auf den Pfirsichen.
6. Backt den Pfirsich-Crumble ca. 20 Min bei 200°C Ober-/Unterhitze goldbraun.
7. Dazu schmeckt zum Beispiel Vanilleeis oder das köstliche Tahin-Eis aus unserem Blog. Findet ihr über die Suchfunktion.