



Gebackener Pfirsich mit Kokos-Streuseln



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 3126 kJ, 747 kcal, 45,5 g Kohlenhydrate, 8,1 g Eiweiß, 59,5 g Fett, 119 mg Cholesterin, 6,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



Zubereitung

Unser Sommer schmeckt nach süßen Pfirsichen und knusprigen Kokos-Streuseln - kurz gesagt: nach unserem leckeren Pfirsich-Crumble. Wir haben uns bei diesem Rezept für den niedlichen Plattpfirsich entschieden. Der ist nicht nur platzsparend, sondern schmeckt auch noch ein bisschen süßer als seine runden Verwandten. Probier unser sommerliches Crumble doch direkt mal aus!

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.

Step 2:

Die Pfirsiche in Stücke schneiden und alles mit einem Esslöffel Limettensaft sowie dem Abrieb der halben Limette vermischen.

Step 3:

Eine Auflaufform gut ausbuttern und das Obst hineingeben.

Step 4:

Nun das Mehl, die Kokosflocken, den Zucker und das Salz in eine Schüssel geben. Die Butter würfeln und zu den trockenen Zutaten geben. Mit den Händen rasch zu Streuseln verkneten und dann über die Pfirsiche streuen.

Step 5:

Das Pfirsich-Crumble 25 Minuten im Ofen backen, bis es knusprig braun ist.

Step 6:

Für die Creme das Crème fraîche mit dem Joghurt und dem Zucker verrühren. Das Mark aus einer Vanilleschote kratzen und mit dem Limettensaft zur Creme geben.

Step 7:

Wenn das Crumble fertig ist, kannst du es noch heiß mit der Vanillecreme servieren.

Zutaten

Für das Crumble:

6	Plattpfirsiche
½	Bio-Limette
150 g	Butter
100 g	Mehl
100 g	Kokosflocken
90 g	Zucker
1 Prise	Salz

Für die Creme:

150 g	Crème fraîche
150 g	Joghurt
1 EL	Zucker
1	Messerspitze Vanillemark oder ein Päckchen Vanillezucker
1 Spritzer	Limettensaft, frisch gepresst

Tipp

Nach der Pfirsich-Saison schmeckt das Crumble auch mit Äpfeln richtig lecker.