

Pfirsich-Crumble

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

Für die Streusel

120 g Weizenmehl
150 g brauner Zucker
1/2 Teelöffel Salz
120 g Butter

Für die Füllung

200 g Pekannüsse
2 Esslöffel Butter
350 g Pfirsiche, entsteint und geachtelt
100 g brauner Zucker
30 g Puderzucker
3 Teelöffel Zitronensaft, frisch gepresst
1/2 Teelöffel Garam Masala
1/2 Teelöffel Salz

Schmeckt wie Obst-Streuselkuchen, nur ohne den trockenen Teig. Verwirrend? Ein bisschen - aber dafür auch ungemein saftig, buttrig und fruchtig.

Nach einer Idee von Ari Kolender, gesehen bei Bon Appétit.

- 1 -

Für die Streusel das Mehl mit dem Zucker und Salz in einer großen Schüssel verrühren. Die Butter mit den Fingern einarbeiten, so dass sich Klümpchen bilden und keine trockenen Stellen verbleiben.

- 2 -

Den Ofen auf 175 °C vorheizen. Pekannüsse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit hohem Rand 8-10 Minuten rösten. Abkühlen lassen, dann grob hacken.

- 3 -

Boden und Innenseiten einer Gusseisenpfanne mit Butter einfetten. Pekannüsse, Pfirsiche, Zucker, Puderzucker, Zitronensaft und Garam Masala in einer großen Schüssel vermischen, anschließend in die Pfanne geben. Die Streusel zerbröseln und darüber verteilen.

- 4 -

In den Ofen schieben und die Pfirsich-Streuselpfanne 25-35 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun ist.