

Raclette: Crumble-Pfännchen mit Pfirsich

VORBEREITEN

15
Min.

RUHEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Pfännchen

Für die Pfännchen

6 Pfirsiche
50 g Pekannüsse

Für die Streusel

60 g Haferflocken
120 g Mehl
120 g brauner Zucker
1/2 Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Zimt
1 Prise(n) Salz
100 g kalte Butter

Für die Salzkaramellsauce

200 g Zucker
50 ml Wasser
100 ml Sahne
1 Prise(n) Salz

Zum Servieren

Vanilleeis

Besonderes Zubehör

Raclette-Gerät

Was das Beste am Crumble ist? Dir bleibt der lästige Kuchenboden erspart und du kannst dich den wichtigen Dingen in der Backform - oder hier im Pfännchen - widmen: warmen Pfirsichen und knusprig-süßen Streuseln. Okay ein bisschen ablenken lassen darfst du dich gern... von salziger Karamellsauce und kühlem Vanilleeis.

- 1 -

Für die Streusel Haferflocken, Mehl, braunen Zucker, Backpulver, Zimt und Salz vermischen. Kalte Butter in Flöckchen dazugeben und mit den Händen zu einem krümeligen Streuselteig verkneten. Streuselteig mindestens 15 Minuten kaltstellen.

- 2 -

Für die Salzkaramellsauce Zucker in einer beschichteten Pfanne erhitzen, bis er schmilzt und sich golden färbt. Erst dann beginnen zu rühren. Wenn der Zucker komplett geschmolzen und golden ist, Wasser unterrühren. Sahne und Salz dazugeben und reduzieren lassen, bis eine dickflüssige Sauce entstanden ist. Karamell abkühlen lassen.

- 3 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Streuselteig mit den Fingern zerbröseln, auf dem Backblech verteilen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten vorbacken.

- 4 -

Pfirsiche waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Zusammen mit Pekannüssen in Pfännchen füllen und mit Streuseln toppen. Unter den Raclette-Grill schieben und backen, bis die Streusel knusprig sind.

Raclette: Crumble-Pfännchen mit Pfirsich

- 5 -

Crumble-Pfännchen mit Salzkaramellsauce und Vanilleeis servieren.