



Pfirsich-Cobbler mit Keksteig und Vanilleeis



Zutaten

Für den Keksteig

1 große Prise	Salz
1	Eigelb
50 g	Puderzucker
20 g	gemahlene Mandeln
1/3 TL	Backpulver
60 g	weiche Butter
70 g	Mehl
1 Päckchen	Vanillezucker

Für die Füllung

1 TL	Speisestärke
5	Pfirsiche
2 EL	brauner Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker

Für die Streusel

100 g	Salz
50 g	Mehl
80 g	Haferflocken
1/2 TL	Zucker
100 g	Zimt
	weiche Butter

Für die Fertigstellung

1 EL	Optional: Vanilleeis
30 ml	brauner Zucker
	Sahne

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 2267 kJ, 542 kcal, 71,1 g Kohlenhydrate, 6,3 g Eiweiß, 27,4 g Fett, 102,8 mg Cholesterin, 3,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



Zubereitung

Du hast Lust auf einen fruchtig-süßen Kuchen? Dann ist dieses Rezept für einen Pfirsich-Cobbler genau das Richtige! Das Interessante an diesem Kuchen ist, dass die leckeren Pfirsiche mit einer Teigschicht aus Streuseln und selbstgemachtem Keksteig überbacken werden. So ergibt sich die perfekte Mischung aus fruchtig und süß. Für die braune knusprige Farbe, sorgt etwas brauner Zucker der vor dem Backen über die Pfirsich-Teig-Mischung gestreut wird. Der Pfirsich-Cobbler ist nicht nur super lecker, sondern auch mega einfach und schnell gemacht. Getoppt mit etwas cremigen Vanilleeis, wird der Pfirsich-Cobbler unwiderstehlich. Probier das Rezept also auf jeden Fall auch einmal selbst aus!

Step 1:

Zuerst gibst du 60 g Butter und den Puderzucker mit dem Vanillezucker sowie dem Salz in eine Schüssel und schlägst alles zusammen mit dem Eigelb schaumig.

Step 2:

Nun Mehl, Mandeln und Backpulver vermischen und unter den Teig geben. Schnell verkneten und zu einer ca. 5 cm dicken Rollen formen. Diese wickelst du in Frischhaltefolie und lässt sie im Kühlschrank für etwa eine halbe Stunde kühlen.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du den Backofen schon mal auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Füllung die Pfirsiche entkernen und in Würfel schneiden. Anschließend mit 1 TL Speisestärke und 2 EL braunem Zucker und dem Vanillezucker vermischen. Dann kannst du die Früchte in der Auflaufform verteilen.

Step 4:

Für die Streusel 100 g Mehl, die Haferflocken und den Zucker vermischen. Dann Salz und Zimt dazugeben und 100 g Butter mit den Händen einkneten. Die Streusel gibst du dann gleichmäßig über die Pfirsiche.

Step 5:

Den Keksteig aus dem Kühlschrank nehmen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Diese verteilst du dem Auflauf, dann bepinselst du sie ein wenig mit Sahne und streust etwas braunen Zucker drauf. Im heißen Ofen lässt du den Pfirsich-Cobbler anschließend ca. 30 Minuten goldbraun backen. Dazu passt: Vanilleeis.

