



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Pfirsich - Crunch

Zutaten für 4 Personen:	
8 reife weiße Pfirsiche	1 Teelöffel Zimtpulver
150 g Butter	100 g Mehl
300 g Zucker	40 g Haferflocken

Zubereitung:

wir brauchen 8 reife Pfirsiche,
ich mag am liebsten die weißen Pfirsiche.
Die überbrühen Sie kurz mit heißem Wasser, kurz mit kaltem Wasser abschrecken, dann
können Sie die Haut schön leicht abziehen.
Die Früchte entsteinen und in Stücke schneiden.
Die legen Sie jetzt in eine gebutterte Auflaufform.

Für den Crunch schmelzen Sie Butter in einer Pfanne bei kleiner Hitze,
geben Butter und Zimt dazu und lassen den Zucker schmelzen.
jetzt noch etwas Mehl und Haferflocken in die Butter schütten
und ähnlich wie die Streusel beim Streuselkuchen über die Pfirsiche verteilen.
Im Backofen bei 200° 30 Minuten Goldbraun backen.

Obst-Crunches aller Art sind in Amerika ein äußerst beliebtes Dessert.
Ganz besonders schmecken die mit einer Kugel Eis und etwas Sahne.

© Uwe Zimmer