Rezept

Pfirsich-Pistazien-Crumble

Ein Rezept von Pfirsich-Pistazien-Crumble, am 29.04.2024

Zutaten

4	reife Pfirsiche
1 Pck.	Vanillezucker
150 g	Mehl
100 g	Zucker
	Salz
4	ofenfeste flache Förmchen (je ca. 12 cm Ø
2 EL	Zitronensaft
2 EL	flüssige Butter
3 EL	Pistazienkerne
	1/3 TL gemahlener Kardamom
100 g	kalte Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Die Pfirsiche für 1 Min. in kochendes Wasser legen, mit dem Schaumlöffel herausheben und unter fließendem kaltem Wasser abschrecken. Die Pfirsiche häuten und das Fruchtfleisch in Spalten vom Stein schneiden. Pfirsichspalten mit dem Zitronensaft, dem Vanillezucker und der flüssigen Butter mischen und in die Förmchen verteilen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben. Die Pistazien fein hacken und untermischen. Zucker, Kardamom und 1 kleine Prise Salz dazugeben. Die Butter klein würfeln und alles mit den Händen zu krümeligen Streuseln verkneten.

3. Die Pistazienstreusel gleichmäßig über die Pfirsiche verteilen und die Crumbles im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 25 Min. backen, bis die Streusel knusprig sind. Zum Servieren etwas abkühlen lassen, dann die Förmchen auf Teller setzen.