

Rezept

Blitz-Crumble mit Pfirsichen

Ein Rezept von Blitz-Crumble mit Pfirsichen, am 18.04.2024

Zutaten

100 g Cantucchini (toskanische Haselnuss- oder Mandelkekse)	2-3 reife Pfirsiche (ca. 500 g)
6 EL Orangensaft	1 EL Bourbon-Vanillezucker
Butter für die Form	100 g Vanillecremeeis

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle in kleine Stücke brechen. Die Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden.
2. Eine ofenfeste Form (ca. 30 x 20 cm) fetten. Die Pfirsichspalten darin verteilen und mit dem Vanillezucker bestreuen. Die Keksbrösel darüber verteilen und mit dem Orangensaft beträufeln. Den Crumble im Ofen (Mitte) in 10-12 Min. goldbraun überbacken.
3. Inzwischen das Vanilleeis antauen lassen und cremig verrühren. Zu dem Crumble servieren.