

Rezept

Obst-Streusel-Auflauf

Ein Rezept von Obst-Streusel-Auflauf, am 15.05.2025

Zutaten

4 große reife Pfirsiche	250 g TK-Himbeeren
185 g Zucker	Zimtpulver
125 g Mehlmix (z. B. Mix it Universalmehl von Glutano)	125 g kernige Haferflocken
Auflaufform (ca. 35 × 25 cm); milchfreie Margarine für die Form	150 g milchfreie Margarine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Pfirsiche waschen, vierteln und entsteinen. Die Pfirsichviertel jeweils noch einmal längs dritteln. Die gefrorenen Himbeeren und die Pfirsichspalten mit 60 g Zucker und 1/4 TL Zimtpulver in einer Schüssel gut miteinander vermischen.
2. Die Form fetten und das Obst darin gleichmäßig verteilen. Mehl mit restlichem Zucker und Haferflocken in einer Schüssel mischen. Die Margarine in Würfel schneiden und mit den Händen unter die Mehlmischung kneten, sodass Streusel entstehen. Diese auf den Pfirsichen und den Himbeeren verteilen.
3. Den Auflauf im heißen Backofen (Mitte) 30-35 Min. backen, bis die Streusel knusprig und goldgelb sind.