Pfirsich Auflauf - Pfirsich Cobbler

Das Rezept für den Pfirsich Auflauf ist eine traditionelle amerikanische Süßspeise aus Texas. Dort wird die bekannte Mischung aus Kuchen und Auflauf Cobbler genannt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

100 g	Butter
1 Dose	Pfirsiche (450 g, o. 4 Stk.frische)
200 g	Mehl
100 g	Zucker
2 TL	Backpulver
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Zitronenschalen-Abrieb
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
150 ml	Milch
3 EL	brauner Zucker
1 TL	Zimt (gestrichen)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für den amerikanischen **Pfirsich Auflauf** den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter in eine Ofenfeste Auflaufform geben und im Backofen schmelzen lassen. Vom Ofen nehmen und auch den Rand mit einem Backpinsel einstreichen.

2. Die Pfirsiche abseihen, Saft auffangen und in Spalten schneiden.

3. In einer Rührschüssel das Ei mit Milch, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Salz und Mehl mit

einem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren.

4. Den Teig langsam, linienförmig über die geschmolzene Butter gießen. Achtung, nicht verrühren. Jetzt die Pfirsich-Spalten darüber verteilen.

5. Den braunen Zucker mit Zimt vermischen und das Gemisch über den **Pfirsich Cobbler** streuen.

6. Im Backrohr etwa 45 Minuten knusprig braun backen. Der Auflauf sollte auch in der Mitte gut aufgegangen sein.

Tipp

Den warmen Pfirsich Auflauf mit etwas Pfirsichsaft servieren. Oder mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagobers anrichten. Die delikate Süßspeise gelingt auch mit anderen Früchten.