Pfirsich Cobbler mit Vanilleeis

Das Rezept von dem Pfirsich Cobbler mit Vanilleeis ist durch die Kombination von heiß und kalt, ein besonders raffiniertes Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

6 Stk.	Pfirsiche (halbe)
1 Schuss	Amaretto Likör
100 g	Butter
75 g	Mandeln (gemahlene)
100 g	Mehl (gesiebt)
80 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
0.5 TL	Zimt
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)
Nach Belieben	Vanilleeis

Zubereitung

1. Für den Pfirsich Cobbler eine Auflaufform einfetten und den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Die Pfirsiche wenn sie aus der Dose sind, abtropfen lassen und mit der glatten Fläche in die Auflaufform legen. Mit einer Gabel ein paar mal einstechen und mit dem Amaretto beträufeln.

3. Die Butter mit den Mandeln, dem Mehl, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Zimt erst

mit den Rührstäben eines Mixers verrühren. Dann mit den Händen die Masse weiter verarbeiten, bis es eine geschmeidige Masse ist und zum Schluss noch einmal kurz mit dem Mixer durchrühren.

4. Jetzt die dicken Teigbrösel zerrupfen und auf den Pfirsichen verteilen. Die Auflaufform in den Ofen schieben und ca. 30 Minuten backen, bis der Teig kross ist. Den Pfirsich Cobbler mit Staubzucker bestäuben und heiß mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

Tipp

Wer nicht so gerne Nüsse in dem Pfirsich Cobbler mit Vanilleeis mag, kann die Menge an gemahlenen Mandeln auch durch Mehl ersetzen.