Streusel-Pfirsich mit Vanilleeis

Das Besondere an dem Streusel-Pfirsich ist die Kombination zwischen warm und kalt. Das Rezept ist schnell zubereitet und empfiehlt sich für Gäste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

40 g	Zucker
50 g	Mehl
35 g	Butter kalt
20 g	Walnüsse (gehackt)
3 Stk.	Pfirsiche (reife)
Nach Belieben	Zimt
Nach Belieben	Vanilleeis (fertiges)
Nach Belieben	Karamellsauce (fertige)

Zubereitung

1. Für den **Streusel-Pfirsich mit Vanilleeis** zuerst eine Auflaufform mit Butter ausfetten und den Ofen auf ca. 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Pfirsiche waschen, trocknen, halbieren und den Kern entnehmen. Diese dann mit der Schnittkante nach Oben in die Auflaufform legen.

3. Nun die Butter, mit dem Zucker, dem Mehl, dem Zimt und den gehackten Walnüssen in eine Schüssel geben und mit den Händen zu Streuseln verkneten.

4. Diese jetzt auf den Pfirsichhälften verteilen und im Ofen ca. 15-20 Minuten backen. Danach etwas abkühlen lassen.

5. Nun auf die noch lauwarmen Pfirsichhälften je eine Kugel Vanilleeis setzten, mit Karamellsauce verzieren und direkt servieren.

Tipp

Das Eis auf dem Streusel-Pfirsich vor dem Servieren zusätzlich mit einer Walnusshälfte dekorieren, das sieht besonders hübsch aus.