

# Überbackene Pfirsiche (Peach Cobbler)

**Für zwei Personen**

**Für die Pfirsichmasse:**

200 g Pfirsiche                      1 EL Zucker             $\frac{1}{2}$  Zitrone (1 TL Saft)  
1 Vanilleschote                      1 TL Zimt

**Für die Streuselmasse:**

75 g kalte Butter                      75 g Mandeln      75 g Mehl  
120 g Zucker                              1 TL Zimt            1 Muskatnuss

**Für die Pfirsichmasse:**

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Pfirsiche schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. In einer Schüssel Vanillemark, Pfirsichspalten, Zucker, Zitronensaft und Zimt vermengen.

**Für die Streuselmasse:**

Zucker, Mehl und kalte Butter mit Zimt und geriebene Muskatnuss nach Geschmack mit den Händen in einer weiteren Schüssel zu Streuseln kneten. Anschließend mit Mandeln vermischen. Pfirsichmasse auf kleine Backformen verteilen, mit Streuselmasse über den Rand verteilen (die Masse wird noch etwas zusammenfallen) und 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Lars Baumeister am 12. Juli 2018