

Blitz-Crumble mit Pfirsichen

Zutaten (4 Personen):

- 100 g Cantuccini
- 3-4 reife Pfirsiche
- 2 EL "rische's Schleckermäulchen"
- 7 EL Orangensaft
- etwas Butter für die Form
- ca. 150 g Vanilleeis

Zubereitung:

- Backofen vorheizen auf 180°C Umluft.
- Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle in kleine Stücke brechen.
- Pfirsiche waschen, entsteinen und in Spalten schneiden.
- Eine ofenfeste Form mit etwas Butter fetten, Pfirsichspalten darin verteilen und mit „rische's Schleckermäulchen“ bestreuen.
- Keksbrösel darüber verteilen und mit Orangensaft beträufeln.
- Crumble im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Min. goldbraun überbacken.
- Inzwischen Vanilleeis leicht antauen lassen, cremig rühren und als Sauce zum ofenwarmen Crumble servieren.

TIPP: Das Crumble könnt ihr natürlich auch mit Pfirsichen aus der Dose zubereiten. Es schmeckt auch lecker mit Aprikosen, Zwetschgen oder TK-Brombeeren!