

Hier und heute



Pfirsich-Kokoscrumble

Reife Pfirsiche, knusprige Streusel und ein Hauch Limette: Patissier Matthias Ludwigs zaubert einen herrlich sommerlichen Pfirsich-Kokoscrumble.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für eine Auflaufform von circa 20 x 30 cm (oder 4 kleine Auflaufformen)

Zutaten für die Pfirsiche

- 600 g Pfirsiche (reif, aber noch fest)
- 25 g brauner Zucker
- 20 ml Limettensaft
- etwas Schalenabrieb von 1 Bio-Limette
- 5 g Ingwer, fein gerieben
- 8 g Speisestärke
- 1 Prise Salz

Zutaten für den Kokoscrumble

- 60 g Weizenmehl, Type 405
- 40 g Kokosraspel
- 30 g gemahlene Mandeln
- 40 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 60 g kalte Butter
- 40 g weiße Schokolade

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Pfirsiche halbieren, entsteinen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Wer sie lieber ohne Schale möchte, kann sie vorher noch schälen. Die Pfirsichstücke mit braunem Zucker, Limettensaft, Limettenabrieb, Ingwer, Speisestärke und Salz vermischen.

Die Pfirsichmischung in der Auflaufform oder in vier kleine ofenfeste Portionsauflaufformen verteilen.

Für den Crumble Mehl, Kokosraspel, gemahlene Mandeln, braunen Zucker und Salz vermischen. Die kalte Butter in Würfeln dazugeben und alles mit den Fingerspitzen zu groben Streuseln verkneten.

Die weiße Schokolade grob hacken und vorsichtig unter die Streusel heben. Den Crumble etwa 15 Minuten kaltstellen.

Den gekühlten Crumble locker auf den Pfirsichen verteilen, dabei nicht festdrücken.

Pfirsich-Kokoscrumble circa 25 bis 30 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun sind und der Pfirsichsaft am Rand leicht aufkocht.

Den Pfirsich-Kokoscrumble vor dem Servieren circa 10 Minuten abkühlen lassen und noch warm servieren.

Hier und heute



Tipps

- Bei sehr reifen und saftigen Pfirsichen die Speisestärke auf 10 g erhöhen.
- Die weiße Schokolade nur grob hacken, damit im Crumble einzelne karamellisierte Schokoladenstücke erhalten bleiben.
- Den Crumble mit Kokoschips und Himbeeren oder roten Johannisbeeren garnieren.
- Dazu passt gut kalter Kokosjoghurt. Hierfür 250 g ungesüßten Kokosjoghurt mit 15 g Puderzucker, 10 ml Limettensaft, etwas Limetten-Schalenabrieb und 1 Prise Salz verrühren.