



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## KARAMELLISIERTER PEACH-COBLER



### HAUPTZUTAT

Mehl

### ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

### PORTIONEN

4

### ZUTATEN

- 50 g Butter
- 2 Dosen Pfirsiche à 420 g, abgetropft
- Abrieb von 1 Zitrone
- 100 ml Milch plus 30 ml zum Bestreichen des Teigs
- 5 ml Vanilleextrakt
- 1 Ei
- 280 g Mehl
- 140 g Butter, gekühlt und gewürfelt
- 140 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 2 EL brauner Zucker
- Schlagsahne, zum Servieren

### ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Für die Füllung 50 g Butter schmelzen, bis sie zu bräunen und zu schäumen beginnt; dabei schwenken, damit sie nicht anbrennt.
3. Die Pfirsiche abtropfen lassen. Die abgetropften Pfirsiche in die braune Butter geben und ein oder zwei Minuten braten, bis sie karamellisieren. Vom Herd nehmen und die Zitronenschale über die Pfirsiche streuen. Dann auf vier Mini-Cocottes der La Collection Petits Fours verteilen.
4. Für den Teig Milch, Vanille und Ei verquirlen. Dann Mehl und Butter in eine große Rührschüssel geben und mit der Hand oder dem Knehtaken zu groben Streuseln vermengen. Zucker und Backpulver untermengen. Anschließend die Milch-Ei-Mischung zur Mehlmischung geben und alles zu einem Teig verarbeiten. Diesen löffelweise auf die vier Mini-Cocottes über die Pfirsiche verteilen, mit Milch einpinseln und mit braunem Zucker bestreuen. 30-35 Minuten backen, bis sie goldgelb und durchgebacken sind.
5. Mit Schlagsahne servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)