Pfirsich-Crumble im Glas

Bei diesem Pfirsich-Crumble im Glas-Rezept treffen wenige gut kombinierte Komponenten auf Röstaromen, Cremigkeit, Frische und kräftige Würze. Für einen guten Crumble sollen die Früchte saftig bleiben und die Streusel wirklich knusprig werden. Deshalb die Streusel locker auflegen und backen, bis die Spitzen deutlich gebräunt sind. Das Rezept funktioniert als unkompliziertes Frühstück für 4–6 Personen und lässt sich gut vorbereiten. Mit rund 40 Minuten bleibt es alltagstauglich, ohne dass Geschmack oder Textur auf der Strecke bleiben.

4–6 Portionen | 40 Min. | 8 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- 4 reife Pfirsiche
- 150 g Haferflocken
- 50 g Mandeln
- 2 EL Kokosöl
- 1 TL Vanillezucker

Zubereitung

01 Pfirsiche würfeln, in Gläser geben.

02 Rest zu Streuseln kneten, obendrauf geben.

03 180 °C, 20 Min backen, bis Oberfläche und Ränder appetitlich gebräunt sind.

04 Konsistenz und Süsse prüfen und nur bei Bedarf fein nachjustieren, damit das Ergebnis ausgewogen bleibt.