

DATAGROUP GRILLEVENT



Gegrillter Pfirsich mit Mandelstreuseln und Vanilleeis

Dessert (für 4 Personen)

PFIRSICHE:

- 4 Pfirsiche
- 30 g Butterschmalz
- 50 g Aprikosenmarmelade

FÜR DIE STREUSEL (CRUMBLE):

- 150 g Butter (zimmerwarm)
- 160 g Mehl
- 80 g Zucker
- 100 g Mandeln gemahlen (oder gehackt)

- 30 g Puderzucker
- Vanilleeis

Pfirsiche waschen, halbieren und vom Kern befreien. Eine feuerfeste, große Auflaufform, welches auf den Grill passt mit Butterschmalz bestreichen und die Pfirsichhälften daraufsetzen. In jede Pfirsichhälfte etwas Aprikosenmarmelade hineingeben und für ca. 10 Minuten auf den Grill stellen.

Butter, Mehl, Zucker und Gemahlene Mandeln miteinander vermengen und dabei darauf achten, dass nicht zu feine Streusel entstehen.

Den Crumble über die Pfirsichhälften verteilen und auf dem Grill für ca. 25 Min nochmals bei 170°C backen. Die Streusel sollten richtig knusprig braun sein.

Zum Schluss die Pfirsiche mit Puderzucker bestäuben und mit dem Vanilleeis servieren.