

# Peach Cobbler

für 4 Personen

6	gelbe Pfirsiche (halbreif)
3 EL	Zucker
1 EL	Zitronensaft

**Streusel:**

½ Tasse	Butter
1 Tasse	Zucker
1 Päcklein	Vanillezucker
1 Tasse	Mehl
1-2 TL	Backpulver
1 EL	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1-2 TL	Zimt
ev. 1 Prise	Muskatnuss

Die Pfirsiche in grosse Schnitze schneiden und in eine Schüssel geben. Mit dem Zucker und dem Zitronensaft vermischen und mindestens eine Stunde lang ziehen lassen.

Für den Streusel die Butter in einem Pfännchen bei niedriger Temperatur schmelzen lassen. Mit allen weiteren Zutaten bis und mit Zimt (bzw. Muskatnuss) vermischen.

Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Gratinform ausbuttern.

Die Pfirsiche in die Gratinform geben und gleichmässig verteilen. Dann die Streuselmasse gleichmässig über den Pfirsichen verteilen.

Den Gratin auf die mittlere Ofenschiene geben und ca. 40 Minuten backen.

***Ein äusserst wohlschmeckende (und ziemlich kalorienhaltiges) Dessert aus den USA. Es empfiehlt sich, wirklich nur un- oder halbreife Pfirsiche zu verwenden. Sie reifen quasi beim Backen nach und werden nicht so "matschig".***

***Dazu kann man Schlagrahm oder Vanille-Eis reichen.***