# Pfirsich-Krümeltorte

Zeit gesamt
1h 15min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

## Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|---|---|
| Butter | 300 g |
| Pfirsiche | 800 g |
| Mandeln, ganz | 60 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 500 g |
| Backpulver | 2 TL |
| Zucker | 200 g |
| Salz | |
| Vanille Zucker | 4 TL |
| Eier | 1 St. |

## Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, kleine Pfanne, Springfrom 28 cm Durchmesser, Sieb, Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. schmelzen, bis sie leicht anbräunt. Braune Butter abkühlen lassen. Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Mandeln hacken.

2. In einer Schüssel Mehl mit Backpulver, Zucker, Salz und Vanillinzucker mischen. Abgekühlte Butter und Ei unterkneten, bis eine krümelige Masse entsteht.

3. 2/3 der Teigmasse als Boden in eine mit Backpapier ausgelegte, am Rand gefettete Springform drücken, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Gehackte Mandeln und Pfirsichspalten darauf verteilen. Übrigen Teig als Streusel darüberkrümeln und Krümelkuchen im Ofen ca. 45 Min. goldbraun backen, dabei die letzten ca. 15 Min. mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Pfirsich-Krümeltorte auskühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

# Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 352 kcal |
| Kohlenhydrate | 43 g |
| Eiweiß | 5 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 18 g |