

Weinempfehlung:



2015

Reichsrat von Buhl Riesling

Brut, Pfalz

Hochwertige Schaumweine vom Riesling sind das andere Standbein des Traditionsweinguts, mit der Unterstützung des Kellermeisters des legendären Champagnerhauses Bollinger. Und der weiß wie es geht! Daher ist dieser Riesling Brut auch alles andere als ein »gewöhnlicher« Schaumwein, vielmehr sollte da manch ein Champagner ins Grübeln kommen. Er ist hinreißend, einfach toll, und das zu einem unglaublichen Preis.

14,90 €

19,87/1l

Dessert: Weinbergpfirsich-Crumble mit Blaubeeren

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Weinbergpfirsiche
- 8 EL Blaubeeren
- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 100 g brauner Zucker
- 60 g Mehl
- 40 g Haferflocken
- 1 EL Zimt, ½ TL Muskat
- Optional: Vanilleeis



Zubereitung:

Heizen Sie den Backofen auf 190° vor und fetten die Auflaufform ein. Schneiden Sie die Pfirsiche in Spalten. Vermischen Sie Pfirsichspalten, Blaubeeren, braunen Zucker, Muskat sowie Zimt in einer Schüssel und verteilen das Gemisch anschließend in die gefettete Auflaufform. Nun Haferflocken, Mehl und Zucker vermengen. Geschmolzene Butter hinzufügen und die Mischung zerreiben, bis Streusel entstehen. Die Streusel über dem Obst-Gemisch verteilen. Nach 45 Min. Backzeit bzw. wenn der Crumble leicht gebräunt ist, kann alles aus dem Ofen genommen werden. In der Form auskühlen lassen und bei Zimmertemperatur servieren. Optional beim Anrichten eine Kugel Vanilleeis dazugeben. Himmlisch!