



GEGRILLTE PFIRSICHE MIT HONIG UND BUCHWEIZEN-MANDEL-STREUSELN



Für 4 Personen

FÜR DIE STREUSEL:

40 g kalte Butter
35 g Zucker
40 g Buchweizenmehl
40 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz

FÜR DIE PFIRSICHE:

4 weiche, reife Pfirsiche
2 Zweige Thymian
3-4 TL Honig
etwa 10 g Pistazienkerne,
grob gehackt

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C CircoTherm Heißluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

Für die Streusel Zucker, Buchweizenmehl, Mandeln und Salz vermengen. Butter in Stücken zugeben und zu Streuseln verkneten. Im Kühlschrank bis zur Verwendung kaltstellen. Anschließend etwa 8 Minuten im Backofen hellbraun backen. Kurz abkühlen lassen.

In dieser Zeit die Pfirsiche halbieren, entsteinen und auf einer heißen Grillplatte oder Grillpfanne auf der Schnittseite etwa 5 Minuten braten. Umdrehen und bei mittlerer Hitze weitere 4-5 Minuten garen.

Die Pfirsichhälften auf Teller setzen und mit etwas Honig beträufeln. Streusel und Pistazien darauf verteilen und mit Thymianblättchen garnieren.

Dazu passt: Ein cremiges Eis nach Wahl.