PFIRSICH CRUMBLE
MIT AMARETTO-JOGHURT

Zubehör: **Air Fryer + 1 l Emaillierter gusseiserner Baker**
Programm: **BAKE (175° C, ca. 25 min)**

ZUTATEN:

2 Pfirsiche

Crumble
45 g kalte Butter
52 g Mehl
37 g brauner Zucker
1 Prise Salz
1/4 TL Zimt
3 EL gehackte Mandeln

Amaretto-Joghurt
200 g griechischer Joghurt
2 TL Puderzucker
2 EL Amaretto

ZUBEREITUNG:

Pfirsiche waschen, entkernen, in Spalten schneiden und einfrieren.

Alle Zutaten für das Crumble in die kleine Edelstahl-Rührschüssel geben und zu Streuseln verkneten.
Streuselteig ca. 30 min in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für den Amaretto-Joghurt in eine mittlere Elfe geben, verrühren und bis zum Verzehr kalt stellen.

1 l Baker leicht fetten.

Gefrorene Pfirsichspalten in den Baker schichten und Streusel darauf verteilen.

Baker diagonal auf ein Air Fryer Backgitter stellen und auf mittlerer Schiene in den Air Fryer schieben.

Auf Programm BAKE ca. 25 min backen.

Herausnehmen und auf einem Kuchengitter einige Minuten abkühlen lassen.

Mit Puderzucker bestäuben und zusammen mit dem Amaretto-Joghurt genießen.

Melanie Pförtsch
selbständige Pampered Chef Direktorin
Mobil: 0179 / 900 300 5
www.melaniepfoertsch-leckeresmitpamperedchef.de