

Cobbler

von Remo Birrer

Mengen für 10 Personen

Mit süsseem Teig überbackene Früchte, hier Zwetschgen, sind ein britisch-amerikanischer Dessertklassiker. Cobbler schmeckt mit Vanilleglace oder Sauerahm.

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/cobbler>

1.5 kg Zwetschgen (gefroren)	
10 g Rohrzucker	
2.0 g Zimt	
20 g Maisstärke/Maizena	
3 cl Zitronensaft	Früchte verteilen auf 2 Gratinformen à 22 x 38 cm
400 g Weissmehl	Zutaten für Teig
150 g Rohrzucker	
4.0 TL Backpulver	
* 2.5 g Salz	
250 g Butter	kalt
2.0 dl Wasser	erhitzen und begeben
20 g Rohrzucker	
1.0 kg Vanilleglace	vor dem Servieren aus der Gefriertruhe nehmen

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

1. Backofen auf 200 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Zwetschgen mit Zucker, Zimt, Maisstärke und Limettensaft gut mischen. In die Form verteilen, ca. 10 Minuten in der Ofenmitte backen, herausnehmen, nochmals gut mischen.
2. Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Flocken dazuschneiden. Mehl und Butter zwischen den Händen krümelig reiben. Wasser dazugiessen, gut mischen. Teig über Zwetschgen verteilen. Zucker darüberstreuen. Cobbler ca. 30 Minuten backen, bis er goldbraun ist.