Perzik cobbler

Ingrediënten

100 g (gram) Bloem
100 g (gram) Boter
50 g (gram) Verse slagroom (onbereid)
50 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
470 g (gram) Perzik op siroop (uitgelekt)
150 g (gram) Blauwe bessen
20 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
50 g (gram) Boter

Keukenspullen

Kom
Mixer met deeghaken
Ovenschaal



1. Kruimeldeeg maken

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **180 graden** (hete lucht) **200 graden** (elektrische oven) **stand 3** (gasoven)

Doe **bloem (180 g)**, **boter (100 g)**, **slagroom (50 g)**, **suiker (50 g)** en **zout (½ tl)** in een kom en kneed alles tot een grof kruimeldeeg.



2. Perzikvulling maken

Snijdt de **halve perziken (470 g)** in partjes en mix deze met de **suiker (20 g)** door elkaar. Voeg als laatste de **blauwe bessen (150 g)** toe.



3. Perzik cobbler maken

Smelt **boter (50 g**) en giet dit op de bodem van de ovenschaal. Stort vervolgens het fruitmengsel over de gesmolten boter. Schep als laatste het kruimeldeeg op het fruitmengsel. Bak de perzik cobbler in **ca. 35-40 minuten** goudbruin. Serveer de cobbler met een bolletje vanille-ijs.



1. Kruimeldeeg maken

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **180 graden** (hete lucht) **200 graden** (elektrische oven) **stand 3** (gasoven)

Doe **bloem (180 g)**, **boter (100 g)**, **slagroom (50 g)**, **suiker (50 g)** en **zout (½ tl)** in een kom en kneed alles tot een grof kruimeldeeg.



2. Perzikvulling maken

Snijdt de **halve perziken (470 g)** in partjes en mix deze met de **suiker (20 g)** door elkaar. Voeg als laatste de **blauwe bessen (150 g)** toe.



3. Perzik cobbler maken

Smelt **boter (50 g**) en giet dit op de bodem van de ovenschaal. Stort vervolgens het fruitmengsel over de gesmolten boter. Schep als laatste het kruimeldeeg op het fruitmengsel. Bak de perzik cobbler in **ca. 35-40 minuten** goudbruin. Serveer de cobbler met een bolletje vanille-ijs.