



Ofenpfirsiche mit Zitronencreme & Blitzgranola

⌚ Preparation time: 25 minutes

👤 Portions: 4

Cooking time: 30 minutes

Total time: 55 minutes

Zutaten für 4 Personen

- 4 Große Pfirsiche
- 4 EL Ahornsirup
- 6 Lavendel-Blütenstände

Für die Zitronencreme

- 100 g Cashewnüsse
- 50-70 ml Pflanzendrink
- 2 EL Agavendicksaft (oder Ahornsirup)
- 100 ml Zitronensaft (Saft von 1-2 Zitronen)
- Zesten von zwei unbehandelten Biozitronen
- 1 TL gemahlene Vanille

Für das Blitzgranola

- 100 ml Kokosöl oder 2 EL hartes Kokosfett
- 80 g Haferflocken
- 30 g Kokosflocken
- 25 g Walnüsse oder Pekannüsse gehackt
- 3 EL Kürbiskerne
- 2 TL Zimt
- 20 g Pinienkerne
- 1 Prise Salz
- 4 EL Ahornsirup

Zubereitung (25 Minuten Zubereitungszeit + 30 Minuten Backzeit)

1. Cashewnüsse über Nacht, mindestens aber 4 Stunden in klarem Wasser einweichen lassen. Wer den Einweichvorgang beschleunigen will, kann heißes Wasser verwenden. Dann reichen auch ca. 2,5 Stunden, wenn man einen leistungsstarken Mixer hat.
2. Dafür den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Mit der Zubereitung der Pfirsiche beginnen. Pfirsiche waschen, halbieren, den Kern entfernen und mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Pfirsiche mit 3 EL Ahornsirup beträufeln.
3. Anschließend die Pfirsiche bei 180 Grad Umluft 30 Minuten im Ofen backen, bis sie schön weich sind. Die Backzeit kann je nach Pfirsichgröße zw. 25 - 35 Minuten variieren.
4. Das Einweichwasser der Cashewnüsse abgießen. Die Zesten von zwei heiß abgewaschenen Bio-Zitronen abziehen.
5. Cashewkerne zusammen mit Pflanzenmilch, Agavendicksaft, Zitronensaft, Zitronenzesten und gemahlener Vanille im Mixer pürieren. Zitronen-Cashewsoße mit Wasser beliebig verdünnen und mit Zitronensaft und Agavendicksaft individuell abschmecken.
6. Walnüsse mit einem stabilen Messer klein hacken. 100 ml Kokosöl in einer Pfanne erhitzen. Haferflocken und Kokosraspeln im Fett anbraten. Pinienkerne, Kürbiskerne und gehackte Walnüsse nach etwa zwei Minuten dazu geben. 1-2 TL Zimt dazu und gut umrühren. Zutaten drei Minuten anrösten, ohne dass sie anbrennen. Dann eine Prise Salz und Ahornsirup dazu geben, umrühren und Zutaten etwa fünf Minuten bei mittlerer Hitze bräunen lassen. Aufpassen, dass nichts anbrennt.
7. Granola anschließend auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Beim Abkühlen wird das noch weiche Granola schön knusprig. Tipp: Übrig gebliebenes Granola kann man in einem Weckglas sehr gut mehrere Wochen aufheben und als Knusper topping für Müsli verwenden. Ich nasche Granola aber auch gerne einfach mal pur zwischendurch.
8. Ofenpfirsiche auf Teller aufteilen, mit Zitronencreme beträufeln und mit Granola bestreuen. Zum Schluss die Blüten vom Lavendel abzupfen und über die Pfirsiche streuen. Wer mag, kann dieses schöne Dessert noch zusätzlich mit Lavendelblüten garnieren.

Tipp: Ich reiche weitere Zitronencreme und das restliche Granola immer in zwei Schalen zum Dessert dazu. So kann sich jeder beliebig Knusermüsli oder diese leckere, zitronige Soße nachnehmen.