

Peach cobbler

Ingredienser:

32 stykker fersken
200 gram brun farin
4 tsk citronskal
4 spsk citronsaft
4 tsk vaniljesukker
4 spsk maizena
1000 gram hvedemel
400 gram sukker
6 tsk bagepulver
2 tsk salt
400 gram usaltet smør kold
480 ml mælk
4 stk æg

Fremgangsmåde

- Start med at forvarme ovnen til 190 grader. I mens den varmer op, tager du en skål og bland brun farin, citronskal, citronsaft, vanilje og maizena sammen.
- Skær fersknerne i tynde både og bland dem med brun farin. Rør det hele godt sammen og hæld i en kageform. Put det nu i ovnen i ti minutter.
- Imens laver du toppen. Bland hvedemel, sukker, bagepulver og salt sammen. Skær derefter smør i små firkanter og smuldr det sammen med melet.
- Tilføj derefter mælk, og rør det hele godt sammen.
- Fordel dejen oven på fersknerne. Rør ægget sammen og pensl det ud over dejen.
- Bag peach cobbler i cirka 40 minutter, eller indtil den er gylden og færdigbagt