

Eat, letters and deco

OFEN-NEKTARINE MIT STREUSEL UND BASILIKUM-MASCARPONE

Für 4 Personen

♥ Sommerdessert / zum Vorbereiten / einfach

Zubereitungszeit: 25 min

Backzeit: 20 min

Zutaten:

Basilikum-Mascarpone

500 gr Mascarpone

10 gr frischer Basilikum

4 EL Zucker

2 Spritzer Zitronensaft

etwas abgeriebene Limonenschale

Streusel

20 gr Mehl

20 gr Zucker

20 gr Butter

20 gr gemahlene, weisse Mandeln

Nektarinenfächer

2 Nektarinen, halbiert, Stein entfernt

2 TL Butter

2 TL Rohrzucker

Zubereitung:

1. Den Basilikum im Cutter fein hacken und mit dem Mascarpone vermischen. Den Zucker, den Zitronensaft und die abgeriebene Zitronenschale zugeben und alles vermengen. Bis zum Gebrauch in den Kühlschrank geben.
2. Alle Zutaten für die Streusel mit einer Gabel vermischen.
3. Den Backofen auf 200 Grad / Umluft vorheizen. Die Streusel auf ein mit Backfolie belegtes Blech geben.
4. Die Nektarinen halbieren und in Scheiben schneiden, mit Hilfe einer Tortenschaufel fächerartig neben die Streusel aufs Blech geben.
5. Im Ofen 20 min überbacken lassen. Danach die Streusel und die Nektarinen-Fächer 5 min auskühlen lassen.
6. Anrichten; den Basilikum-Mascarpone in Schälchen verteilen, je eine Nektarinenhälfte darauflegen und zum Schluss die Streusel darüberstreuen.

Ich liebe dieses Dessert... es überrascht mit der speziellen Kombination, die aber fantastisch harmoniert. Ein Dessert, welches sich bis vors Backen zubereitet werden lässt. Wichtig: Den Basilikum-Mascarpone muss bis zum Gebrauch im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Belinda K.

Eine Rezept-Kreation von Belinda Kern

