

# Pfirsiche und Beerencrumble vom Grill

Es müssen nicht immer Grillwurst, Steak und Käse sein. Warum nicht mal gegrillte Desserts?  
Zwei einfache köstliche Rezepte von Spitzenkoch Stephan Schnieder.

Rezept von Stephan Schnieder

## Gegrillte Pfirsiche

### Zutaten:

- gelbfleischige Pfirsiche halbiert und ensteint
- flüssige Butter zum Bestreichen der Innenseiten

### Zubereitung und Anwendung:

- Die Pfirsiche vorsichtig halbieren, den Kern entfernen
- Die Schnittflächen mit etwas flüssiger Butter bepinseln und auf dem Grillrost legen
- Für die Creme die Mascarpone, Frischkäse und Puderzucker verrühren
- Die Crème auf kleinen Dessert-Teller ausstreichen, die gegrillten Pfirsiche daraufsetzen und garnieren

## Beerencrumble

### Zutaten:

Für die Beerenmischung:

- 400 g tiefgefrorene Beerenmix (Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, etc)
- 150 g brauner Zucker

Für den Crumble:

- 160 g Gramm Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz

### Zubereitung:

- Die Beeren waschen und gut abtropfen lassen, mit Zucker vermischen und in der Form verteilen.
- Für die Streusel Mehl, gemahlene Mandeln, Butter, Zucker, Zimt und Prise Salz in eine Schüssel geben.
- So lange verkneten, bis die Masse krümelig ist.
- Dann auf die Früchte in der Form verteilen und ab auf den Grill!