

Heidelbeer-Pflaumen Cobbler

Zutaten

(für eine 20-22 cm Ø Form; ca. 4-6
Dessert-Portionen)

420 g entkernte Zwetschken oder
Pflaumen (hier: große schwarze
Pflaumen)
200 g Heidelbeeren
40 g Kristallzucker
1 leicht gehäufter EL Maisstärke (8 g)
1/8 TL gemahlener Zimt (optional)

Für den Teig

(für 6 Scones) Anmerkung: Hier wurde die
1,5-fache Menge für 3 extra Scones
gemacht.

130 g Mehl, glatt od. universal (W 480)
40 g feiner Kristallzucker
1 gestr. TL Vanillezucker
1 gestr. TL Backpulver
1/3 TL feines Salz
40 g kalte Butter, klein gewürfelt
80 g Naturjoghurt
40 ml Milch

Zum Servieren: Vanilleeis



Zubereitung

1. Das Obst waschen. Kleinere Zwetschken vierteln oder achteln, größere Pflaumen in mittelgroße Spalten schneiden.
2. Den Zucker mit der Stärke und Zimt in einer kleinen Schüssel mischen, gut vermengen, sodass die Stärke nicht mehr klumpen kann und gründlich mit den Heidelbeeren und Pflaumen mischen.
3. Eine Form ölen und die Früchte gleichmäßig darin aufteilen. Die Früchte im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze rund 20 Minuten backen – für eventuelle Spritzer ein Backpapier oder Blech unter die Form schieben. In der Zwischenzeit den Teig zubereiten.
4. Für den Teig Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Die kalte Butter mit den Fingerspitzen in die Mehlmischung einarbeiten bis nur mehr kleine Kügelchen übrig sind.

5. Joghurt und Milch verrühren, zur Mehlmischung leeren und mit einem Löffel einarbeiten bis ein formbarer Teig entsteht.
6. Die Form mit den Früchten aus dem Backofen nehmen – die Früchte sollten zu diesem Zeitpunkt schon etwas eingekocht sein.
7. Mit einem Löffel sechs Portionen aus der Teigmasse stechen, auf den Früchten verteilen und etwas flach drücken. Wenn der Teig fest genug ist, kann er auch zu Kugeln geformt und flach gedrückt werden (hier gemacht).
8. Die Form zurück in den Ofen geben und rund 20-25 Minuten backen, bis der Teig eine goldene Farbe hat. Falls mehr Teigmasse gemacht wurde, diese in Portionen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mitbacken.
9. Den Cobbler 10 Minuten (oder länger) abkühlen lassen und mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

(Ursula Schersch, 14.9.2016)