

# PERZIKEN UIT DE OVEN.

4 personen

circa 1½ kg perziken, ontveld  
en in parten gesneden

3 eetl. suiker

2 eetl. perziklikeur

1 eetl. versgeperst citroensap

1 eetl. maïzena

6 ijsbolletjes

Voor het deeg

125 g zelfrijzend bakmeel

½ theel. zout

50 g fijngemalen amandelen

3 ● suiker

60 g boter

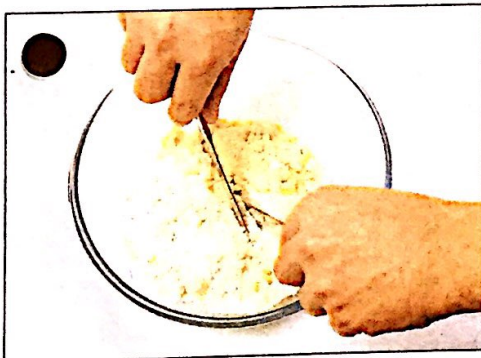
¾ dl melk

½ theel. amandelessence

1 Verwarm de oven voor op 210 °C.

2 Schep de perzikparten in een kom met de suiker, de likeur, het citroensap en de maïzena door elkaar.

3 Schep het perzikmengsel in een ovenschaal met een inhoud van 2 l.



4 ▲ Zeef het zelfrijzend bakmeel met het zout voor het deeg in een kom. Schep er de gemalen amandelen en 2 eetlepels van de suiker door. Wrijf de boter met de vingertoppen of met een deegmes door het mengsel in de kom tot het op grof broodkruim lijkt.



5 ▼ Meng er de melk en de amandel-essence door en kneed zo kort mogelijk tot het een samenhangend deeg is.



6 ▲ Schep het deeg lepelsgewijs over de perziken. Strooi er de resterende lepel suiker over.

7 Zet de schaal 30 tot 35 minuten in de voorverwarmde oven tot het deeg gekleurd is. Serveer warm met ijs.