

Pfirsichschnitten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

5 Eier, 225 gr Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 250 gr Butter, 400 gr Mehl, 0,5 Päckchen Backpulver, Zitrone, 2 Dosen Pfirsiche (a 850 gr), 100 gr Vollmilchkuvertüre.

Die Vorbereitungen:

Pfirsiche abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Backofen auf 175°C (Umluft 155°C) vorheizen.

Die Zubereitung:

Für den Boden:

5 Eier mit 150g Zucker und 1 Vanillezucker schaumig rühren. Die 150g Butter schmelzen. Das Mehl 250g mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Butter unter die Masse rühren. Den Zitronensaft dazugeben und alles glatt rühren. Anschließend den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Die abgetropften Pfirsichscheiben auf dem Teig verteilen.

Für die Streusel:

100g Butter in kleinen Würfeln mit 75 gr Zucker + 1 Päckchen Vanillezucker und 150 gr Mehl rasch zu Streuseln verarbeiten und über den Pfirsichscheiben verteilen. Den Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 30-45 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit geschmolzener Kuvertüre verzieren und vor dem Verzehr in ca. 20 Stücke teilen.

Guten Appetit!!!