

Pfirsich-Maracuja Schnitten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 Eier, 1,5 Tassen Öl, 1,5 Tassen Zucker, 6 Packungen Vanille-Puddingpulver, 0,75 Päckchen Backpulver, 5 Becher Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Dosen Pfirsiche, 450 ml Maracujasaft, 4 Päckchen Vanillesoße (ohne Kochen).

Die Vorbereitungen:

Die Zutaten 1-5 in eine Rührschüssel geben und gut mit dem Handmixer umrühren.

Den Backofen auf 160 C vorheizen.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.

Auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen.

□

Die Zubereitung:

Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen. Auf den erkalteten Boden streichen.

Die Pfirsiche in kleine Scheiben schneiden und auf der Sahne verteilen.

Zum Schluss den Maracujasaft in eine Schüssel geben, mit dem Vanillesoßenpulver verrühren und abschließend auf den Pfirsichen verteilen.