



PFIRSICHSNITTE

Zutaten und Zubereitung

Teig

5 Eier
250g Zucker
10g Vanillezucker
125ml Öl
125ml Wasser
250g Mehl
7g Backpulver
2 EL Backkakao

Creme

250g Topfen
500g Joghurt (Vanille/normal)
100g Zucker
8 Stk Gelatine
500g Dosenpfirsiche
1/4 L Schlagobers

Portion liebe ♥

Für den Teig, Eier trennen. Dotter mit Zucker, Vanillezucker, Öl und Wasser schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und unterrühren. Eiklar steif schlagen und unterheben.

Die Masse auf den be fetteten James geben und bei 200°C Ober-/ Unterhitze 30 Minuten backen - Stäbchenprobe!

Kuchen auskühlen lassen. Backrahmen auf James geben.

Für die Creme Topfen, Joghurt, Zucker und Vanillezucker vermischen. Die Gelatine laut Packungsanweisung einlegen und danach Rum erwärmen und sie darin auflösen und unterrühren. Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden und unter die Creme mischen.

Schlagobers schlagen und mit der restlichen Creme vermischen. Nun auf den Kuchen streichen und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Schokostreusel drüber und genießen.

Lust auf mehr Rezepte, Tipps und Produkte?

Folge mir auf
Facebook und Instagram



www.doriskuechenzauber.com