

Pfirsich - Streusel vom Blech bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

210 gr Butter, 210 gr Zucker, 1 Prise Salz, 2 Päckchen Vanillezucker, 4 Eier, 300 gr Mehl, 0,75 Päckchen Backpulver, 2 große Dosen Pfirsiche, 250 gr Butter, 150 gr Zucker, 300 gr Mehl, 200 gr Puderzucker, Zitronensaft.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 190° - 200° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.

Pfirsiche abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Die ersten 4 Zutaten schaumig rühren. Eier einzeln dazugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach zugeben.

Teig auf das Backblech geben, glattstreichen und mit den Pfirsichscheiben belegen.

Aus Butter, Zucker und Mehl Streusel kneten und darüber geben.

Im Backofen (mittlere Schiene) ca. 25 Minuten backen.

Aus dem Puderzucker und dem Zitronensaft einen Zuckerguss herstellen und den noch warmen Kuchen damit bestreichen.