Pfirsich-Schmandkuchen mit Streuseln



Zutaten Boden + Streusel

- 300 g Mehl Type 550
- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier (M)
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Orangenpaste - Optional

Zutaten Belag

- 1000 g Schmand
- 75 g Zucker
- 2 PK Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 PK Vanille-Puddingpulver
- 1 Dose Pfirsiche (Abtropfgewicht 500 g)

Zubereitung

- Alle Zutaten für den Boden und die Streusel in einer Schüssel mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.
- Den Boden der Backform mit Backpapier auslegen, die Hälfte der Streusel in der Form verteilen und fest andrücken.
- Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Schmand, Zucker, Vanillezucker, Ei und Vanille-Puddingpulver mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.
- Die Pfirsiche abtropfen lassen, in 1 cm große Spalten schneiden, unter die Schmand-Masse heben und auf den Boden verteilen.
- Zum Schluss die restlichen Streusel darüber verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 170°C für ca. 50 - 60 Minuten backen. Tipp: Sollte der Kuchen zu stark bräunen, nach 40 Minuten mit Backpapier abdecken.
- Nach dem Backen die Backofentür einen Spalt breit öffnen und den Pfirsich-Schmandkuchen darin vollständig auskühlen lassen.
- Anschließend den Kuchen abdecken und im Kühlschrank aufbewahren. So bleibt er länger frisch.

Portionsgröße: 1 Springform 26 cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 50–60 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©