

Streuselkuchen mit Pfirsichen

Schön saftig und fruchtig: Einfaches Rezept für leckeren Streuselkuchen mit Pfirsichen vom Blech.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Für den Teig

5 Stk.	Eier
160 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
140 g	Butter (weiche)
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
1 Prise	Salz

Für die Streusel

100 g	Butter (kalte)
1 Packung	Vanillezucker
80 g	Zucker
150 g	Mehl
2 Dosen	Pfirsiche

Zubereitung

1. Für den Streuselkuchen mit Pfirsichen zuerst ein Blech mit Backpapier belegen. Die Pfirsiche aus der Dose nehmen und gut abtropfen lassen. Anschließend in Spalten schneiden.
2. Nun den Rührteig zubereiten: Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. In eine andere Schüssel die weiche Butter geben. Eier, Vanillezucker und Zucker zufügen und die Zutaten schaumig aufschlagen. Das Mehlgemisch nach und nach einrühren. Zuletzt Salz und Zitronensaft unterrühren.
3. Den Teig auf das Backblech streichen und mit einer Teigspatel oder einem Messer glätten. Die Pfirsichspalten darauf verteilen. Den Ofen auf 175 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
4. Die Streusel zubereiten: Die kalte Butter mit einem Messer zerkleinern und in eine Schüssel geben. Vanillezucker und Zucker zufügen. Mehl einsieben. Die Zutaten mit den Händen durchkneten und zu Streuseln zerbröckeln. Die Streusel gleichmäßig auf dem Kuchen verstreuen. Für rund 45 Minuten backen. Abkühlen lassen, nach Belieben verzieren und servieren.

Tipp

Den Streuselkuchen mit Pfirsichen mit Staubzucker bestreuen, mit flüssiger Schokolade verzieren oder mit geschlagenem Obers reichen.