

Pfirsich-Cremeschnitten

Die Pfirsich-Cremeschnitten schmecken besonders saftig und fruchtig und werden auf dem Backblech gebacken. Ein schnelles Rezept für eine leckere Mehlspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

für den Teig

250 g	Butter
200 g	Zucker
4 Stk.	Eier
250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver

für den Belag

1 l	Milch
1 Packung	Vanillezucker
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
750 g	Sauerrahm
2 Dosen	Pfirsiche
3 Packungen	Tortenguss (klar)

Zubereitung

1. Für die **Pfirsich-Cremeschnitten** den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Ränder etwas hochziehen.
2. Aus der Butter, Zucker, Eier, Mehl und Backpulver einen Rührteig zubereiten. Teig auf dem Backblech verstreichen und im Backofen zirka 15 Minuten backen.

3. In der Zwischenzeit den Vanillepudding mit Milch, Vanillezucker und Puddingpulver zubereiten. Den Sauerrahm unter den heißen Pudding rühren. Den Pfirsichsaft aus der Dose abgießen und für den Guss zur Seite stellen.
4. Den Cremeschnitten Boden aus dem Backofen nehmen und die Pudding-Masse über den heißen Boden gießen.
5. Die Pfirsich-Spalten darauf legen und etwas andrücken. In den Ofen geben und weitere 20 Minuten backen.
6. Die Mehlspeise abkühlen lassen, Pfirsichsaft und Tortenguss verrühren und gleichmäßig auf die Schnitten verteilen.

Tipp

Anstelle vom Sauerrahm, kann man für die Pfirsich-Cremeschnitten auch Schlagobers verwenden.