Pfirsich-Maracuja-Schnitten

Das Rezept von den Pfirsich-Maracuja-Schnitten bringt exotisches Urlaubsfeeling auf den Kaffeetisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 9,0 h

Gesamtzeit: 10,5 h



Zutaten

Für den Teig

350 g	Butter (weich)
300 g	Zucker
6 Stk.	Eier
750 g	Mehl
1.5 Packungen	Backpulver
200 ml	Milch
200 g	Vanillejoghurt (oder Vollmilchjoghurt)

Für das Fruchtpüree

1 Dose	Pfirsiche (300-400g)
3 Blätter	Gelatine

Für die Creme

1 kg	Sauerrahm
100 g	Staubzucker

Für die Dekoration

Nach Belieben	Schlagobers
Nach Belieben	Maracujas (Passionsfrucht)

Nach Belieben	Pfirsiche
Nach Belieben	Zitronenmelisse

Zubereitung

1. Für die **Pfirsich-Maracuja-Schnitten** ein tiefes Backblech (ca. 37 x 34 cm) mit Backpapier auslegen und den Backofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren.

3. Nun die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.

4. Jetzt den Joghurt unterrühren.

5. Als nächstes das Mehl (gesiebt) mit dem Backpulver vermengen und mit der Milch unter Rühren hinzufügen. Alles nur so lange verrühren, bis man einen gleichmäßigen glatten Teig hat.

6. Diesen anschließend auf das Backblech streichen und im Ofen ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

7. In der Zwischenzeit die Pfirsiche über einem Sieb abtropfen lassen. Anmerkung: Die genaue Mengenangabe der Pfirsiche kann hier nicht genau beziffert werden, da diese abhängig von der Menge der vorgegebenen Löcher im Kuchen ist (siehe Schritt 13). Die Empfehlung liegt bei ca. 300-400 g. Die Mengenangabe der Gelatine bleibt dabei gleich.

8. Die Pfirsiche nun grob in Stücke schneiden und mit einem Stabmixer fein pürieren.

9. Dann nach Packungsanleitung die Gelatine einweichen.

10. Jetzt ein paar Esslöffel vom Pfirsichpüree in einen Topf geben und erhitzen, aber nicht Kochen lassen.

11. Nun die Gelatine hinzufügen und unter Rühren komplett auflösen.

12. Danach die Masse zurück zum restlichen Püree geben und unterrühren (Temperaturausgleich).

13. Als nächstes in den ausgekühlten Kuchenboden mit einem runden Kochlöffelstiel (oder Ähnliches) gleichmäßig Löcher eindrücken.

14. Dann das Pfirsichpüree in einen Spritzbeutel geben oder mit einer Spritze aufziehen.

15. Nun die Kuchenlöcher mit dem Fruchtpüree füllen.

16. Anschließend überschüssiges Püree mit einer Palette glatt streichen. Der Kuchen sollte nun ca. 1-2 Stunden an einem kühlen Ort ruhen.

17. Danach mit einem Messer rund um den Kuchen ca. 1 cm breit Teig abschneiden und in eine Schüssel zerbröseln. Wer einen eckigen Tortenrahmen besitzt, kann diesen nun um den Kuchenboden legen.

18. Jetzt den Sauerrahm mit dem Staubzucker verrühren.

19. Die Creme anschließend auf den Kuchenboden geben und gleichmäßig verstreichen.

20. Dann den zerbröselten Kuchenteig über die Creme verteilen. Der Kuchen sollte nun am besten über Nacht (5-7 Stunden) an einem kühlen Ort ruhen.

21. Vor dem Servieren den Kuchen in beliebig viele Stücke schneiden. Dann nach Belieben Schlagobers steif schlagen und auf jedes Kuchenstück einen kleinen Tupfer dressieren.

22. Letztendlich die Maracujas/Passionsfrucht waschen, aufschneiden, das Innere mit einem Löffel herausholen und über dem Kuchen verteilen. Die Pfirsiche in schmale Spalten schneiden und ebenfalls dekorativ auf dem Kuchen verteilen. Etwas Zitronenmelisse wertet den Kuchen farblich noch etwas auf. Die Menge ergibt ca. 20 Stück.

Tipp

Wer möchte, kann der Creme von den Pfirsich-Maracuja-Schnitten 2 Esslöffel Kokosraspeln hinzufügen. Das verleiht dem Kuchen eine weitere exotische Note.