Pfirsich-Melba-Streuselkuchen

Der Pfirsich-Melba-Streuselkuchen schmeckt besonders fruchtig. Ein köstliches Kuchen-Rezept zur Pfirsichzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,8 h

Zutaten

Für den Boden

150 g	Mehl
2 EL	Zucker
2 EL	Kaltes Wasser
125 g	Butter kalt

Für die Streusel

100 g	Butter kalt
150 g	Mehl
75 g	Zucker

Für die Füllung

6 Stk.	Pfirsiche (oder eine große Dose)
1 Packung	Sahnepuddingpulver
2 EL	Zucker
Nach Belieben	Milch
125 g	Himbeeren (TK oder frisch)

Zubereitung

1. Für den **Pfirsich-Melba-Streuselkuchen** je nach Größe 5 bis 6 reife Pfirsiche blanchieren

und häuten. Dazu die Pfirsiche an der Unterseite mit einem Messer kreuzförmig einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen (ca. 30-60 Sekunden) und in Eiswasser abschrecken. Danach abkühlen lassen.

2. Derweil den Teig zubereiten. Dazu das Mehl, die kalte Butter in Stücken, den Zucker und das kalte Wasser in eine Schüssel geben.

3. Nun alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Der eher weiche Teig darf noch etwas klebrig sein, aber sollte nicht an den Händen kleben. Dann noch ein wenig Mehl hinzufügen.

4. Den Teig hinterher in etwas Klarsichtfolie wickeln und anschließend im Kühlschrank ca. 45 Minuten ruhen lassen.

5. Jetzt eine ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig in der Form ausbreiten. Dabei einen kleinen Rand am Rahmen hochziehen. Danach die Form noch einmal für ca. 30 Minuten kaltstellen.

6. In der Zwischenzeit die Pfirsiche häuten, das Fruchtfleisch der Pfirsiche vom Kern lösen und in eine Schüssel geben. Danach die Pfirsiche nach Belieben pürieren und ca. 500 g abwiegen. Sollten es keine 500 g ergeben, einfach den Rest mit etwas Milch aufgießen. Bei Dosen-Pfirsiche entfallen diese Schritte, da kann man direkt 500 g abwiegen und pürieren.

7. Jetzt das Püree, mit dem Zucker und dem Sahnepuddingpulver in einen Topf geben und klümpchenfrei verrühren.

8. Nun die Masse unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen, bis der Pudding eindickt. Danach den Topf erst mal zur Seite stellen, damit der Pudding etwas abkühlen kann. Dabei gelegentlich umrühren.

9. In der Zwischenzeit die Butter, das Mehl und den Zucker in eine Schüssel geben und zu Streuseln verkneten. Sollten die Streusel zu weich sein, ruhig noch etwas Mehl hinzufügen, sollten die Streusel zu trocken sein, kann man einen kleinen Schluck kaltes Wasser hinzufügen. Die fertigen Streusel ebenfalls noch mal kurz kühl stellen und parallel schon mal den Backofen auf ca. 190 °C Ober Unterhitze vorheizen.

10. Dann die Form aus dem Kühlschrank nehmen und den Pfirsich-Pudding hineingeben.

11. Als nächstes nach Belieben Himbeeren darauf verteilen.

12. Letztendlich die Streusel in der Form verteilen und den Kuchen im Ofen ca. 35-40 Minuten goldbraun backen. Sollte der Kuchen während des Backens zu dunkel werden, einfach mit etwas Alufolie abdecken.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Springform 26 cm
mit Auslaufschutz

Tipp

Den Pfirsich-Melba-Streuselkuchen vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestäuben.