

# Pfirsichauflauf mit Streuseln

Der schnelle Pfirsichauflauf mit Streuseln ist eine leckere Süßspeise. Die vorzügliche Nachspeise gelingt im Nu.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

1 Dose <a href="#">Pfirsiche</a> (420g Abtropfgew. oder frische)
150 g <a href="#">Butter</a>
250 g Weizenmehl (Type 405)
1 TL Backpulver
50 g <a href="#">Zucker</a>
1 Packung <a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise <a href="#">Salz</a>
<a href="#">Butter</a> (für die Backform)

## Zubereitung

1. Der **Pfirsichauflauf mit Streuseln** gelingt mit wenig Aufwand. Dafür den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform, zirka 20 x 26 cm, mit Butter einfetten.
2. Jetzt das Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel vermengen. Die Butter in kleine Stücke zugeben und mit den Händen zu einem Streusel-Teig verkneten.
3. Die Pfirsiche in dünne Spalten schneiden, in die Backform legen und die Streuseln darüber verteilen. Den Pfirsichauflauf in das untere Drittel vom vorgeheizten Ofen schieben und zirka 35 Minuten goldgelb backen. Die köstliche Süßspeise auf Teller anrichten und warm genießen.

## Tipp