



Pfirsich-Streuselschnitten

Leckerer Blechkuchen mit Pfirsich und Streusel. Ergibt etwa 20 Stücke.

Zutaten:

5 Eier
225g Zucker
250g Butter
2 Päckchen Vanillezucker
400g Mehl
ein Päckchen Backpulver
4 Eßlöffel Zitronensaft
1kg Pfirsiche
75g Vollmilchkuvertüre

Zubereitung

Eier mit 150g Zucker und einem Päckchen Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren. 150g Butter in einem Topf zerlassen. 250g Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Butter löffelweise in die Eier rühren. Am Schluß den Zitronensaft hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.

Backblech mit Backpapier auslegen oder gut einfetten. Den Teig auf das Blech streichen.

Pfirsiche kurz überbrühen, Abschrecken und Häuten. Die geschälten Pfirsiche halbieren, entkernen und in dünne Scheiben oder Spalten schneiden. Die Pfirsich-Scheiben gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Für die Streusel die restliche Butter würfeln. Ein Päckchen Vanillezucker und das restliche Mehl zu den Butterwürfeln geben und mit der Hand zu streuseln vermengen und verkrümeln. Den Streusel über die Pfirsiche verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 155 Grad) für 40 bis 45 Minuten backen. Fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, in einen Gefrierbeutel füllen. Am Beutel eine winzige Ecke abschneiden und die flüssige Kuvertüre in feinen Linien als weitmaschiges Netz über den Kuchen verteilen. Kuvertüre vor dem Servieren erstarren lassen.