

Pfirsichtraum

Thema:	Etwas „Fruchtig-Sommerliches“ zur Kaffee-Jause
Saison:	Jederzeit – zum Kaffee oder auch fürs Büro
Besonderheit:	es können auch andere Früchte verwendet werden
Zu Beachten:	Schnell und Einfach – easy cooking for everyone

Zutaten / Einkaufsliste

5	Eier
200 g	Mehl
125 ml	Butteröl
250 g	Staubzucker
125 ml	Wasser
½ Pkg.	Vanillezucker
½ Pkg.	Backpulver

Für die Cremefüllung

350 g	Pfirsiche (Dose – abgetropft) davon ca. 100g für Dekoration
1 Pkg.	QimiQ – Classic
250 ml	Schlagobers
100 g	Staubzucker
250 g	Topfen
1 Pkg.	Vanillezucker
1 EL	Zitronensaft



Zubereitung

Die Eier trennen und das Eiklar steif schlagen. Die Eigelbe mit Zucker, Vanillezucker, Öl und Wasser schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Eischnee unter den Teig heben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig gleichmäßig darauf verteilen und im vorgeheizten Backrohr (180°C Heißluft) ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe). Danach den Teig auskühlen lassen und in der Hälfte teilen.

Für die Cremefüllung:

Schlagobers steif schlagen. QimiQ aufschlagen, mit dem Topfen, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren und zum Schluss das Schlagobers und 250g der in Würfel geschnittenen Pfirsiche unterheben.

Die fertige Cremefüllung auf eine Hälfte des fertig gebackenen Teiges verteilen und den zweiten Teil darauf platzieren. Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen und mit den restlichen, in Spalten geschnittenen, Pfirsichstücken garnieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

