



## LOCKER LEICHTE PFIRSICH-SCHNITTEN

### DIE ZUTATEN:

#### FÜR DEN RÜHRTEIG

150 g Butter  
150 g Zucker  
1 Packung Vanillezucker  
4 Eier  
Salz  
5 Tropfen Zitronenaroma  
250 g Mehl  
3 gestrichene Teelöffel Backpulver

#### FÜR DEN BELAG

900 g Dosenpfirsiche  
150 g Mehl  
75 g Zucker  
1 Packung Vanillezucker  
100 g Butter  
100 g Puderzucker  
Saft einer frischen Zitrone

### DIE ZUBEREITUNG:

**1.** Rühre die Butter mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine cremig. Dann kommt Zucker, Vanillezucker, Eier, Salz und das Zitronenaroma dazu - alles gut miteinander vermengen. Im Anschluss vermischt du Mehl mit Backpulver und siebst es zu der Masse.

**MEIN TIPP:** „DURCH DAS SIEBEN DES MEHLS WIRD DER TEIG NOCH FLUFFIGER UND LEICHTER“

Nun nochmal alles gut zusammen rühren bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

**2.** Heize nun den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vor und fette das Kuchenblech mit Butter ein und stäube es im Anschluss mit Mehl gründlich aus. Oder: Du nutzt hierfür ein Backtrennspray - das funktioniert genauso.

**3.** Fülle den Teig nun in das Kuchenblech und streiche ihn schön flach.

**4.** Die Dosenpfirsiche werden jetzt in Spalten geschnitten und auf dem Teig verteilt. Ich lege sie gerne der Reihe nach von oben nach unten aneinander. Das gibt ein schönes Muster.

**5.** Vermische für den Streusel Teig nun die weiche Butter, Mehl, Zucker und Vanillezucker miteinander. Falls du eine Küchenmaschine mit Knethaken benutzt, bilden sich deine Brösel von ganz alleine. Du brauchst nur den richtigen Zeitpunkt abwarten bis sie fertig sind. Alternativ vermischt du deine Zutaten einfach mit den Händen und formst, indem du den Teig zwischen deinen Handflächen reibst, kleine Streusel. Die darfst du jetzt locker über dem Blech verteilen. Wenn du damit fertig bist, geht's für ca. 25 Minuten ab in den Ofen. Der Kuchen ist fertig, wenn er oben leicht goldbraun ist.

**6.** In der Zwischenzeit bereitest du den Zuckerguss vor. Dafür mischt du 100 g Puderzucker mit frischem Zitronensaft, bis sich eine glatte, streichzarte Masse gebildet hat. Achtung: Sei mit der Menge des Zitronensaftes sehr vorsichtig. Es braucht garnicht so viel um die richtige Konsistenz zu erreichen. Falls dir der Zuckerguss doch zu flüssig geworden ist, kannst du noch etwas Puderzucker dazu geben bis die Konsistenz wieder stimmt. Wer keine Zitrone mag, kann sie natürlich auch durch stilles Wasser ersetzen.

**7.** Sobald der Kuchen fertig gebacken ist, bekommt er seinen Anstrich. Streiche hierfür den Zuckerguss mit einem Backpinsel auf den noch heißen Kuchen. Die Wärme hilft dem Guss sich auf deinen Pfirsich-Schnitten zu verteilen. Nun darf er noch ein wenig auskühlen und dann bon appétit!