

Multivitamin Pfirsich Kuchen

Zutaten Teig:

110 g weiche Butter
70 g Zucker
2 Eigelb
1 Prise Salz
140 g Mehl



Zutaten Füllung:

1 Dose Tortenpfirsiche (465 g)
400 g Sahne
2 Tüten Sahnesteif

Zutaten Topping:

250 ml Multivitamin Saft
1 Tüte Dessert Soße Vanillegeschmack ohne kochen

Backofen vorheizen
Umluft 180°
Ober-/Unterhitze 200°
Auf mittleren Schiene 10 - 15 Min. backen

Zubereitung:

1. Die Tortenpfirsiche abtropfen und den Saft dabei auffangen.
2. Butter, Zucker, Eigelb und Salz schaumig rühren.
3. Das Mehl unterheben.
4. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen.
5. Den Teig gleichmäßig darauf verteilen.

6. Mit einer Gabel mehrmals in den Teig stechen.
7. Den Teig für 30 Min. im Kühlschrank kalt stellen.
8. Nach der Kühlzeit die Springform in den Backofen schieben und den Teig goldgelb backen.
9. Den gebacken Boden auskühlen lassen, das Backpapier entfernen und auf eine Kuchenplatte legen.
10. Um den Boden einen Tortenring legen.
11. Die Tortenpfirsiche darauf verteilen.
12. Nun die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und über die Pfirsiche streichen.
13. Das Soßenpulver mit dem aufgefangen Pfirsichsaft gut verrühren.
14. Die dickliche aufgeschlagene Soße vorsichtig über die Sahne verteilen.
15. Mindestens 60 Min. kalt stellen.

<https://backmich.lima-city.de/rezepte/kuchen-rezepte/multivitamin-pfirsich-kuchen.html>