

Pfirsich Streuselkuchen



Lässt sich gut vorbereiten und eignet sich prima für unterwegs.

1 Blech

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 40 min

Zutaten für den Teig

- 175 g Zucker
- 250 g Butter, weich
- 1 TL Zitronenabrieb
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 150 g Mandeln, gemahlen
- 100 g Haselnüsse, gemahlen

Zutaten für die Streusel

80 g Zucker
80 g Butter, weich
1 TL Vanille-Extrakt
140 g Mehl

Außerdem

1 Dose Pfirsiche (850 g)

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech einfetten.
3. Pfirsiche abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
4. Für den Teig Zucker, Butter, Zitrone und Vanille cremig rühren.
5. Eier einzeln unter Rühren dazugeben.
6. Mehl und Backpulver mischen und auf die Eimasse sieben.
7. Mandeln und Nüsse dazugeben und alles unterheben.
8. Den Teig auf dem Backblech verteilen und glatt streichen.
9. Mit Pfirsichen-Scheiben belegen.
10. Für die Streusel Zucker, Butter, Vanille und Mehl mit den Händen zu Streuseln verarbeiten und auf dem Teig verteilen.
11. Backzeit ca. 35-45 Minuten.
12. Nach der Backzeit auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und vor der Servieren in Stücke schneiden.