

# Pfirsichsnitten

## Teig:

250 g weiche Butter  
180 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
4 Eier  
250 g Mehl  
 $\frac{1}{2}$  Pck. Backpulver

## Füllung:

600 ml Milch  
100 g Zucker  
2 Pck. Vanillepuddingpulver  
2 Becher Schmand  
3 Eigelb

## Belag:

2 große Dosen geschnittene Pfirsiche  
1,5 Pck. hellen Tortenguss



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier, Mehl und Backpulver miteinander verrühren.  
(im TM: 1 min./Stufe 4)

Teig mit dem kleinen Streicher gleichmäßig auf dem Ofenzauberer verstreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** für **20 min.** backen.

In der Zwischenzeit die Pfirsiche aus den Dosen gut abtropfen lassen und 2 Packungen Vanillepudding nach Anleitung mit 600 ml Milch und 100 g Zucker in einem Topf kochen.  
Anschließend Schmand und die 3 Eigelbe einrühren.

Die Puddingmasse wieder mit dem kleinen Streicher auf dem vorgebackenen Kuchen verstreichen und mit den Pfirsichstücken belegen.

Weitere **20 min.** im noch heißen Ofen bei **180 Grad** fertig backen, danach abkühlen lassen.

Tortenguss aus 1,5 Päckchen nach Anleitung aufkochen und vorsichtig von der Mitte aus über den Kuchen verteilen.

Den Kuchen am besten gut gekühlt servieren.