



Pfirsichwähe

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN
FÜR 1 BLECH À 28 CM Ø

2 dl Halbrahm*

2 Eier

30 g Zucker

2 Dosen Pfirsiche à 410 g*

1 Kuchenteig à 270 g*

1 Beutel Vanillezucker

1. Backofen auf 190 °C vorheizen. Für den Guss Rahm, Eier und Zucker verquirlen. Pfirsiche in ein Sieb geben, Saft auffangen. Pfirsichhälften in Scheiben schneiden. Teig ausrollen, samt Papier ins Blech legen. Mit einer Gabel einstechen. Mit Pfirsichscheiben belegen. Guss darübergiessen. Wähe in der Ofenmitte ca. 35 Minuten backen.

2. Inzwischen Pfirsichsaft mit Vanillezucker sirupartig einköcheln lassen. Wähe aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit Pfirsichsirup bestreichen und servieren.

ZUBEREITUNG ca. 15 Minuten
+ ca. 35 Minuten backen

**Pro Person ca. 9 g Eiweiss, 18 g Fett,
62 g Kohlenhydrate, 1900 kJ/450 kcal**