

## Pfirsich-Bleckkuchen

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Backen: ca. 45 Min.

Für ein rechteckiges Backblech, gefettet und bemehlt

### Streusel

60g Mehl

60g Mandeln, grob gehackt, geröstet

60g Zucker

45g Butter, in Stücken, kalt

Mehl, Mandeln und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter begeben, mit den Händen zu einer krümeligen Masse verreiben, beiseite stellen.

### Rührteig

250g Butter

200g Zucker

2 Prisen Salz

3 Eier

1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

400g Mehl

2 Teelöffel Backpulver

3dl Milch

$\frac{3}{4}$  beiseite gestellte Streusel

1 kg Pfirsiche, entsteint, in ca. 1½ cm dicken Schnitzen

1. Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker und Salz darunter rühren.

2. Ein Ei nach dem anderen darunter rühren.

3. Zitronenschale und -saft begeben, weiter rühren, bis die Masse heller ist.

4. Mehl und Backpulver mischen, abwechselungsweise mit der Milch unter die Masse mischen. fl der Streusel unter die Masse mischen, Teig im vorbereiteten Blech verteilen.

5. Pfirsichschnitze in Kreisen auf dem Teig verteilen, in die Mitte der Kreise die restlichen Streusel verteilen.

**Backen:** ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, abkühlen, in Stücke schneiden, aus dem Blech nehmen.

**Haltbarkeit:** Der Pfirsich-Bleckkuchen schmeckt frisch am besten.

**Pro Stück ( $\frac{1}{16}$ ):** 19g Fett, 6g Eiweiss, 44g Kohlenhydrate, 1571 kJ (376 kcal)

