

# Pfirsich- schnitten

Frau Schwab



## Zutaten

150 g Margarine, 150 g Zucker  
1 Päck. Vanillin-Zucker  
4 Eier, 1 Prise Salz  
5 Tropfen Backöl Zitrone  
250 g Mehl, 3 TL Backpulver

## Zubereitung

Aus diesen Zutaten einen Rührteig bereiten.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben.

Belag: 900 g Pfirsiche (aus der Dose) abtropfen lassen,  
in Scheiben schneiden und auf den Teig legen.

150 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Päck. Vanillin Zucker,  
100 g Butter mischen und zu Streusel verarbeiten,  
auf die Pfirsiche legen.

Backzeit ca. 25 Minuten bei 160° (Heißluft)

100 g Puderzucker sieben, mit ca. 2 EL Zitronensaft  
glatt rühren und sofort nach dem Backen mit einem Teelöffel  
auf dem Kuchen verteilen.

Kuchen in Scheiben von beliebiger Größe schneiden.