

Peaches *n* Cream Pie (Pfirsich-Sahne Kuchen)

Zutaten für 28 cm Backform:

125 g Mehl
2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
1 TL Backpulver
Prise Salz,
2 EL Zucker
50 g weiche Butter
1 Ei,
125 ml Milch
5 bis 6 reife Pfirsiche
200 g Frischkäse
50 g Zucker
1 EL Zitronensaft
1 EL Vanillesirup
1 TL brauner Zucker, vermischt mit etwas Zimt



Zubereitung

Für den Pfirsich-Sahnekuchen den Ofen auf 175 Grad vorheizen (Heißluft 160). Runde Backform (28 cm) fetten. Alle Zutaten für den Teig von Mehl bis Milch in einer Schüssel mit dem Mixer cremig rühren, in die Backform geben. Pfirsiche in Scheiben schneiden und darauf verteilen. Frischkäse mit Zucker und Zitronensaft sowie Vanillesirup gründlich schaumig rühren, auf die Pfirsiche streichen, nicht bis ganz an den Rand. Mit dem Zimtzucker bestreuen. Etwa 35 bis 40 Minuten backen.

Guten Appetit wünschen Steve und die Kochbären!