

# Pfirsich - Streusel - Kuchen

## Zutaten:

700 g Pfirsiche (alternativ Dosenpfirsiche)  
180 g Mehl  
120 g Butter  
120 g Kokosraspel  
120 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 Päckchen Soßenpulver (Vanille)  
Mark einer Vanilleschote  
150 g Schmand  
2 Eier  
1 Prise Salz  
Puderzucker



## Zubereitung:

- Pfirsiche kreuzweise einschneiden.
- Gekreuzte Pfirsiche mit kochendem Wasser übergießen.
- Anschließend mit kaltem Wasser erschrecken.
- Die Pfirsichhaut abziehen und den Kern herauslösen.
- Falls Dosenpfirsiche, diese abtropfen lassen.
- Pfirsiche in kleinere Stücke schneiden.
- Mehl, Zucker, 1 Vanillezucker, Butter, Salz und Kokos streuselig verkneten.
- Etwa zwei Drittel der Streusel in eine gefettete Springform drücken.
- Restliche Streusel kalt stellen.
- Kuchenboden bei 175° C 10 Minuten backen.
- Schmand, 2 EL Zucker, 1 Vanillezucker, Eier und Soßenpulver verrühren.
- Vanillemark ebenfalls unterrühren.
- Pfirsiche auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen.
- Den Schmandguss über die Pfirsiche gießen.
- Die restlichen Streusel darüber geben.
- Bei 175° C etwa 30 - 40 Minuten backen.
- Nach dem Abkühlen mit Puderzucker überstreuen.