

Hier und heute



Pfirsich-Schmand-Schnitten

Die Pfirsich-Schmand-Schnitten von Theresa Knipschild sind der perfekte Mix aus lockerem Teig, frischen Früchten und einer herrlich leichten Creme.

Pfirsich-Schmand-Schnitten

von Theresa Knipschild für ein Backblech 30 x 20 cm

Zutaten Teig

- 5 Eier
- 140 g Zucker
- 3 Prisen Salz
- 350 g Weizenmehl 405 oder 630
- 1 Pck. Backpulver
- 120 ml neutrales Speiseöl, z. B. Rapsöl
- 180 ml Orangenlimonade
- Abrieb ½ Bio Orange
- 2 frische Pfirsiche

Zutaten Creme

- 400 g Schmand
- 400 g Sahne
- 2 Packungen Sahnestandmittel
- 40 g Zucker (alternativ Vanillezucker)
- etwas Bio-Orangenabrieb und Vanille zum Abschmecken
- 2 frische Pfirsiche

Zubereitung

Butter, Zucker, Orangenabrieb und Salz mit der Küchenmaschine oder dem elektrischen Handrührer schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und Orangenlimonade (oder Milch) unterrühren. Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf ein gefettetes und mehliertes oder mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Die Pfirsiche in Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Circa 30-40 Minuten backen und mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Für die Schmandcreme das Sahnestandmittel mit dem Zucker mischen. Kalte Sahne, Schmand und die Zucker-Sahnestandmitte-Mischung in eine Rührschüssel geben und alles zusammen steif schlagen. Auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen. Den Kuchen mindestens eine Stunde kalt stellen, damit die Creme fest wird. Zusätzlich mit frischen Pfirsichspalten Zimt-Zucker oder gehobelten Mandeln bestreuen – das gibt extra Aroma!