

# Pfirsich-Käse-Sahne-Schnitte

Fruchtiger Quark-Sahne-Kuchen mit Pfirsichen

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett  
Backpapier

### All-in-Teig:

100 g Weizenmehl  
Fett  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
Backpapier  
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
3 Eier (Größe M)  
125 g weiche Butter oder Margarine

### Füllung:

480 g Pfirsiche (Abtropfgew.)  
400 g kalte Schlagsahne  
500 g Speisequark (Magerstufe)

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin und Gustin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Blech glatt streichen und sofort backen.

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

## 3 Boden lösen, auf dem Blech erkalten lassen, dann halbieren, so dass 2 Platten (30 x 20 cm) entstehen.

### 4 Füllung:

Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei Flüssigkeit auffangen und 100 ml abmessen. Pfirsiche fein würfeln. Sahne steif schlagen. Cremepulver in eine Rührschüssel geben, Pfirsichflüssigkeit zufügen und mit einem Schneebesen in etwa 1/2 Min. gut verrühren. Erst Quark portionsweise unterrühren, dann die Sahne und zuletzt die Pfirsichwürfel unterheben. Füllung auf eine Bodenhälfte geben und glatt streichen. Zweite Bodenhälfte auflegen, leicht andrücken und 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

### 5 Vor dem Servieren mit Dekorzucker (liegt der Tortencreme bei) bestreuen und nach Wunsch mit Pfirsichspalten garnieren.